



# Joseph Gsell

## Cuvée César

Alsace - Blanc 2016

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	Alsace
<b>Denomination :</b>	Pinot gris
<b>Cuvée :</b>	Cuvée César
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Pinot gris (100%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Ce vin doux à la robe or s'annonce par un nez intense et précis, sur des notes sous bois, mirabelle, pain grillé et fumées. Ce vin est bien équilibré entre sa douceur et une jolie fraîcheur en finale.



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique, Pressurage direct. Elevage sur lies, Bouchon technique en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, intense, reflets or.

**NEZ :** Complexe, arômes de miel.

**BOUCHE :** Harmonieuse, riche, ample, rond, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 6° et 8°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2024



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Foie gras, Fromages affinés, Desserts aux fruits



### DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2018 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

