

DOMAINE HENRI KLÉE



Pinot Gris

Sélection de Grains Nobles

Cépages

Pinot gris

Rendement

35 HL/ha

Terroir

Sol granitique

Age moyen de la vigne

50 ans

Vinification et élevage

Vendanges manuelles avec un tri sélectif à la parcelle, récolté en surmaturité avec de la pourriture noble, très présente.

Vinification traditionnelle en cuve Inox Thermo-régulé.

Un élevage sur lie de 18 mois minimum est effectué afin d'apporter une certaine complexité à ce vin.

Le mot du vinificateur

Ce Pinot Gris Sélection de Grains Nobles a été récolté à un degré potentiel de 21°. Il a une robe jaune paille dorée très prononcée avec des larmes épaisses synonymes d'un vin liquoreux.

Le nez est très fin avec des arômes de surmaturité, de fruits confits et de fumé, très représentatif du cépage. Avant même de l'avoir mis en bouche on sent du croquant dans ce vin.

La bouche est très marquée par sa matière et sa rondeur qui fait preuve d'un équilibre très riche. L'attaque est franche et la finale est très longue avec des arômes fruités et fumés qui restent du début à la fin, le mariage parfait avec une acidité marquante en fin de bouche.

Ce Gewurztraminer Vendanges Tardives est à déguster aux fromages (forts en goût), au dessert ou même sans met juste bien frais à l'apéritif.

Potentiel de garde

12 à 15 ans

Coup de cœur du Guide Hachette des vins 2021

Le 1er coup de cœur du domaine était un 1990... Ce liquoreux obtient la même distinction.

Or soutenu, il laisse de longues larmes sur les parois du verre et déploie des parfums exubérants de pêche, de mangue et de coing confits.

En bouche, il enchante : intensité, richesse, équilibre, longueur, tout est là. "**Un émerveillement des papilles**". Et quel potentiel ! Il sera encore meilleur dans 10 ans. Il accompagnera foie gras poêlé, fromages bleus et desserts.

Domaine Henri Klée

11 Grand'Rue 68230 Katzenthal
www.vins-klée-henri.com