



**Domaine**  
**Amélie & Charles Sparr®**

<b>Appellation</b>	AOC Alsace Grand Cru Brand
<b>Millésime</b>	2017
<b>Cépage</b>	Pinot Gris
<b>Dénomination</b>	<i>Légende</i>
<b><u>Vignoble</u></b>	
<b>Localisation</b>	Turckheim
<b>Structure du sol</b>	Granitique
<b>Climat</b>	Semi-continental
<b>Altitude</b>	380 mètres
<b><u>Analyses</u></b>	
<b>Acidité totale (H2SO4)</b>	2,67 g/l
<b>Acidité tartrique</b>	4,1 g/l
<b>pH</b>	3,65
<b>Sucres résiduels</b>	4,2 g/l
<b>Degré alcoolique</b>	14,00 % vol.
<b>Vendange</b>	Manuelle, pressurage pneumatique en raisins entiers
<b>Vinification</b>	Traditionnelle, avec levures indigènes, maturation en cuve inox Elevage sur lies fines, certifié vin Ecocert
<b><u>Dégustation</u></b>	
<b>Visuelle</b>	Jaune or
<b>Olfactive</b>	Chaud, floral avec des arômes de violette
<b>Gustative</b>	Minéral, concentré, bel équilibre et légèrement épicé, avec des notes de pêche
<b>Température de service</b>	Entre 8 and 10 °C
<b>Durée de vieillissement</b>	Jusqu'à 15 ans
<b>Indice de sucrosité</b>	1/5
<b>Accords mets-vins</b>	Vin d'apéritif, Foie gras, plats épicés, fromages et desserts aux fruits
<b>Idées recettes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Foie gras</li><li>• Tourte à la caille et aux fruits exotiques</li><li>• Tarte à la pêche et au gingembre</li></ul>

Note attribué par la critique britannique *Jancis Robinson* : 17/20