



**Amélie & Charles Sparr®**

<b>Appellation</b>	AOC Alsace
<b>Millésime</b>	2017
<b>Cépage</b>	Pinot Gris
<b>Dénomination</b>	<i>Sensation</i>
<b><u>Vignoble</u></b>	
<b>Localisation</b>	Wettolsheim
<b>Structure du sol</b>	Argile, calcaire
<b>Climat</b>	Semi-continental
<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 Certifié vin Ecocert
<b><u>Dégustation</u></b>	
<b>Visuelle</b>	Jaune pâle
<b>Olfactive</b>	Pain grillé, pêche
<b>Gustative</b>	Belle rondeur, harmonieux
<b>Température de service</b>	Entre 6 et 8 °C
<b>Durée de vieillissement</b>	Jusqu'à 8 ans
<b>Indice de sucrosité</b>	1/5
<b>Accords mets-vins</b>	Viandes de porc, viands blanches, Tajines, poissons en sauce
<b>Idées recettes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Foie gras</li><li>• Soufflé de pommes de terre au Comté</li><li>• Crevettes mijoté et saffran</li><li>• Curry de veau et jus de coco</li><li>• Tarte aux noix, sauce caramel au beurre salé</li></ul>