



*Pinot Gris*  
*Zellberg*  
*2004*  
*Domaine Ostertag*  
*(Biodynamique)*

**Caractéristiques**

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Région :</b>               | Alsace   |
| <b>Appellation :</b>          | AOC Alsace – lieu dit Zellberg                               |
| <b>Encépagement :</b>         | Pinot Gris   |
| <b>Age moyen des vignes :</b> | 18 ans   |
| <b>Sous-sol :</b>             | Argilo-calcaire et grès rose                                 |
| <b>Situation :</b>            | Mi-coteaux orienté Sud-Est à Nothalten                       |
| <b>Production moyenne :</b>   | 1900 bouteilles  |
| <b>Vendanges :</b>            | Manuelles en caissettes                                      |
| <b>Rendement moyen :</b>      | 48 hl/ha   |
| <b>Vinification :</b>         | Fermentation longue avec des levures indigènes               |
| <b>Elevage :</b>              | 11 mois en barriques sur lies (dont 40% de barriques neuves) |
| <b>Vinificateur :</b>         | André Ostertag   |
| <b>Propriétaire :</b>         | Domaine Ostertag   |

**Analyse**

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Visuel :</b>   | Robe jaune, or soutenu.  |
| <b>Olfactif :</b> | Le nez est fin et subtil. Il associe des senteurs fruitées très mûres de poires et de coing. A l'aération apparaissent des fragrances finement grillées d'amandes amères.                                      |
| <b>Gustatif :</b> | La bouche est très grasse avec beaucoup de matière. On y retrouve les fruits jaunes surmûris élégamment rafraîchis par une superbe structure acide, noble, qui fait saliver longuement. L'équilibre est idéal. |
| <b>Global :</b>   | Un superbe Pinot Gris sec, intense et minéral avec un grand potentiel de garde   |

**Dix-verres**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Apogée :</b>                | 2007 - 2020                                   |
| <b>Prix estimé à ce jour :</b> | 29.60 € TTC – <b>Tarif Club : 26.50 € TTC</b> |
| <b>Accords mets - vin :</b>    | Tajine d'agneau aux abricots                  |
| <b>Service :</b>               | Carafer 1 heure avant de servir à 12°C        |