

## Pinot Gris Réserve Personnelle

Maison Trimbach - Alsace - 2015

---

### Situation

Le pinot gris Réserve Personnelle provient de 3 parcelles situées dans le Grand Cru Osterberg et de 3 autres parcelles situées dans des lieux-dits attenants.

### Encépagement

100% Pinot gris

### Élevage et Vinification

Les raisins doucement dans un pressoir pneumatique, les moûts coulent dans la cave par gravité et sont clarifiés avant le début de la fermentation. Le jus fermente en cuve inox sous contrôle des températures pendant quelques semaines.

### Accord Mets et Vins

Délicieux avec des mets riches: foie gras, pâtés, veau, ris de veau, magrets de canard, saumon fumé, champignons, turbot, sauces crème, viandes blanches, volaille, cuisine fusion et asiatique, certaines épices, etc ...



### Dégustation

Le nez associe les fruits secs puissants (gelée de coing, poire confite) à des notes plus minérales, bouche saline où la pointe de résiduel (8 g/l) donne du moelleux dans la texture puis sadosse à une belle vivacité salivante. Finale légèrement salée. Très joli, mais pas prêt. (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 17/20)

### Description

L'origine viticole de la Maison Trimbach remonte à 1626. Dès lors 12 générations de vinificateurs rigoureux et dévoués se succèdent et construisent la réputation de la Maison Trimbach. C'est à partir de 1898, année où Frédéric Emile Trimbach reçoit les plus hautes distinctions à la Foire Internationale de Bruxelles, que le nom de Trimbach acquiert sa véritable renommée internationale. Aujourd'hui, le vignoble familial est conduit par Hubert Trimbach, ses neveux Pierre et Jean, et sa fille Anne, l'aînée de la 13e génération – autant d'enthousiasmes et de belles ambitions qui perpétuent la tradition, l'exigence et le savoir-faire pour porter les vins à leur perfection.