



# JOSEPH CATTIN

## PINOT GRIS GRAND CRU HATSCHBOURG



Puissance et opulence caractérisent le Pinot Gris Grand Cru Hatschbourg de Joseph Cattin. Onctueux, il s'apprécie seul ou en accompagnement de foie-gras, de plats épicés et exotiques, et de desserts.

Appellation	AOC Alsace Grand Cru
Cépage	Pinot Gris
Sol	Marno-calcaire
Récolte	Manuelle
Garde	10 ans minimum

### Culture

Rendements limités. Coteaux marno-calcaires exposés sud-est. Sol lourd, profond et bien drainé. Taille en Guyot. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

### Vinification

Pressurage lent des baies de raisins. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 °C. Vieillessement dans des foudres traditionnels pour révéler toutes les spécificités de ce terroir privilégié.

### Dégustation

Œil: jaune clair

Nez: puissant et légèrement fumé, notes de fruits cuits.

Bouche: nuances automnales, légèrement fumées (arômes de sous-bois). Arômes de fruits compotés et notes d'amande.

### Service

Le Pinot Gris Grand Cru Hatschbourg s'apprécie seul ou en accompagnement de plats aux saveurs prononcées (rognons de veau, foie-gras, gibier, canard laqué, ou encore fromages forts). En dessert il se marie merveilleusement à une tarte à la rhubarbe.

Température de service: 8-10°C.