

## PINOT GRIS Cuvée Prestige Cave de Cleebourg

Een aanrader voor als U nog eens enkele dagen vrijaf heeft, is zeker en vast de 'Route du Vin d'Alsace'. Deze wijnroute begeleidt U via de gezellige dorpjes en het mooi heuvelende landschap, door de 170 kilometer lange (en smalle) wijnstreek tussen de Rijn en de Vogezen. Ze begint in het noorden juist over de Duitse grens en eindigt tegen de stad Mulhouse. Doordat over die afstand de bodem nogal kan verschillen, is het logisch dat in bepaalde gebieden de ene druif meer geschikt is dan de andere. Zo blijkt dat in het noorden (net over de Duitse grens) de Pinot-soorten het beste gedijen. Het is dan ook daar dat we bij de coöperatie van Cléebourg deze lekkere Pinot Gris aantreffen, dé specialiteit van het huis. Een Pinot Gris is wat koppiger dan een Pinot Blanc en laat zich niet even makkelijk drinken maar heeft veel pit en een eigen smaak. Verwacht geen 'vendanges tardive' type, deze Pinot Gris is droog met wel wat fruit en rondheid, maar zekere geen zoetheid in de smaak. Door zijn wat koppige karakter kan U een Pinot Gris wat langer bewaren (tot zijn zesde jaar) maar ook hem jong drinken bij wit vlees of gevogelte is heerlijk. Schenken op 10 à 11 graden Celsius

<b>Artikelnummer:</b>	298G
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Elzas
<b>Appelatie:</b>	AC Alsace
<b>Druivensoort:</b>	Pinot Gris
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

## PINOT GRIS Cuvée Prestige Cave de Cleebourg

Vous avez encore quelques jours de congé ? Pourquoi n'iriez-vous pas à la découverte de la 'Route du Vin d'Alsace'? Cette route vous dévoilera le joli paysage vallonné, jonché de villages charmants, qui constitue cette région viticole longue de 170 kilomètres située entre le Rhin et les Vosges. L'Alsace s'étend de la frontière allemande, au nord, à la ville de Mulhouse, plus au sud. La composition du sol peut varier sur une distance aussi longue; c'est pourquoi un cépage particulier sera mieux adapté à telle ou telle aire de la région. Ainsi, les variétés de pinot semblent se porter le mieux dans le nord (tout près de la frontière allemande). C'est donc là que nous avons découvert ce pinot gris savoureux de la coopérative de Cléebourg, la grande spécialité de la maison. Un Pinot Gris est un peu plus capiteux qu'un pinot blanc: bien qu'il ne se laisse donc pas boire aussi facilement, il a beaucoup du caractère et un goût bien typé. Ne vous attendez pas à un vin du type 'vendanges tardives': même si ce pinot gris sec est relativement rond et fruité, il ne saurait être décrit comme étant du type moelleux ou liquoreux. Grâce à son caractère et sa personnalité, le pinot gris se conserve un peu plus longtemps (jusqu'à l'âge de six ans), mais il peut tout aussi bien se boire jeune en accompagnement de viandes blanches ou de volailles. Servez-le entre 10 et 11 degrés.

<b>N°:</b>	298G
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Elzas
<b>Appellation:</b>	AC Alsace
<b>Cépage:</b>	Pinot Gris
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts