

Grands Vins d'Alsace
Emile Beyer

Tél. + (33) 3 89 41 40 45 – Fax : + (33) 3 89 41 64 21
7 Place du Château St Léon– 68420 EGUISHHEIM
info@emile-beyer.fr - www.emile-beyer.fr

Les Lieux dits sont des parcelles issues des terroirs jouxtant les Grands Crus. Les vins qui y sont produit révèlent une matière profonde et gracieuse. Le potentiel de garde se situe autour de 12 ans.

Pinot Gris Lieu-dit Hohrain 2014



Appellation :	A.O.C Alsace	Pays :	France
Cépage:	Pinot Gris	Vendange :	100% manuelle
Rendement :	33 hl/ha	Sucres résiduels :	4 g/l
Acidité :	5.2 g/l	Alcool :	13.5°
Age moyen des vignes :	29 ans	Garde :	2015– 2026

Terroir : Le Hohrain ou le « talus haut » comme le Pfersigberg est constitué de calcaires conglomératiques du Muschelkalk et du Jurassique. Il se situe d'ailleurs sur la même colline que ce Grand Cru mais sur son versant nord-est. Cette situation plus fraîche constitue un véritable terroir de prédilection pour ce cépage précoce car les maturations y sont plus lentes et permettent une meilleure préservation des acides.

Vinification : Un pressurage pneumatique permet d'extraire le jus à de très faibles pressions. Sa fermentation, assurée par les levures indigènes, est lente et s'étale sur plusieurs mois. Elevage sur lies fines en cuve inox pendant 10 mois.

Dégustation : Belle robe limpide jaune paille. Au nez des arômes discrets et élégants de fruits jaunes, notamment la pêche et la mirabelle, se développent accompagnés de légères notes toastées. Le palais est harmonieux et soutenu par une belle et intense fraîcheur. La finale est persistante et délicatement saline.

Accord : mets raffinés tels que la poularde de Bresse aux cèpes ou des noix de Saint Jacques poêlées.