



*Coureur
des vignes*



PINOT GRIS LES PRÉLATS

PAUL GINGLINGER

A.O.C. ALSACE, FRANCE

LE DOMAINE

À Eguisheim, cité médiévale et berceau du vignoble alsacien, la famille Ginglinger est enracinée dans l'histoire du village. Depuis 1610, 13 générations de viticulteurs se sont succédé dans ce domaine, considéré une des plus belles références de la région et possédant plusieurs parcelles en zones de Grand Cru. C'est en 2010 que, Michel, le fils de Paul, a pris la relève. Après son expérience internationale en Afrique du Sud et au Chili, il décide d'amener ses connaissances dans le travail individuel de parcelles, mettant l'accent sur les particularités, les subtilités et les richesses de chaque terroir. Sa philosophie est tournée vers l'élaboration de vins de caractère. Michel cherche à allier pureté, finesse et élégance, tout en étant passé maître dans l'art d'équilibrer de manière parfaitement juste le sucre résiduel et l'acidité de ses cuvées. C'est ainsi qu'il parvient à exalter la complexité, le potentiel aromatique et la minéralité des sous-terroirs.

LE VIN ET SON TERROIR

Les Prélats est un assemblage des Pinot Gris de différents lieux-dits des contreforts des Vosges: Altengarten, Krumling,

Morschwihrerweg, Fuchsloch, Kleiner Eich et Stich. Cette grande diversité apporte des composantes complémentaires qui contribuent à la complexité de la cuvée. Le labour des vignes et l'ensemble des procédés se font dans le respect de l'environnement et des cycles du raisin. La récolte est toujours manuelle. D'une pureté d'arômes de fruits jaunes remarquable et à la fois fin et concentré, ce vin est doté d'un équilibre entre gras, vivacité et minéralité, avec une très légère rondeur. Voilà pourquoi ce Pinot Gris de gastronomie ou d'apéro est l'ambassadeur du domaine! Il accompagnera à la perfection les viandes blanches crémeuses, les salades gourmandes ou le risotto.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Gris
- Climat : Micro-climat particulièrement chaud et sec, faible pluviométrie
- Sol : Argile caillouteuse sur sous-sol marneux granitique
- Elevage : sur lies en vieux foudres
- Degré d'alcool : 13% alc./vol.

Code SAQ: +13672210

