



PINOT GRIS GRAND CRU KIRCHBERG  
DE BARR  
VENDANGES TARDIVES  
2018

**Un grand millésime pour la production de notre dernière vendanges tardives au domaine depuis 2018. Un vin exceptionnel qui offre une complexité remarquable. Une véritable invitation à la dégustation solennelle.**

#### CARACTÉRISTIQUES

**APPELLATION** : AOC Alsace Grand Cru

**CÉPAGE** : Pinot Gris

**INDICE DE SUCRE** : Doux

**ALCOOL** : 13 %

**GARDE** : au moins 10 ans

#### ALLERGÈNES

#### INGRÉDIENTS

Nous produisons exclusivement nos vendanges tardives sur nos meilleures parcelles du grand cru Kirchberg de Barr. Sous des conditions particulières, le développement de la pourriture noble participe à la concentration de ces grands vins. Essentiel pour préserver un équilibre des saveurs, le terroir calcaire du Kirchberg apporte la minéralité pure et cristalline indissociable de la noblesse du botrytis. Nos raisins ont été soigneusement triés pour ne garder que la meilleure partie du botrytis. Notre parcelle de pinot gris est plantée en terrasses pour profiter d'un ensoleillement optimal.

#### Sol

sol calcaire, très caillouteux, déclivité 35 %, exposition sud.

#### Culture de la vigne

Depuis 1999, nous cultivons la vigne avec le souci de la protection de l'environnement.

Nous suivons scrupuleusement un cahier des charges très précis établi par l'association Tyflo et validé par l'Office International de la Lutte Biologique. Nous sommes en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2011.

\* age de la vigne : 28 ans

#### Production

La pourriture noble (botrytis cinerea) est un élément indispensable pour la production de nos vendanges tardives. Son implantation sur les raisins reste tributaire des conditions climatiques. Nous effectuons la récolte à la main avec des tris rigoureux pour n'utiliser que les baies les plus concentrées. Nos vendanges tardives sont produites exclusivement à partir de nos meilleures parcelles du Grand Cru. Le terroir du Kirchberg apporte la minéralité indispensable à l'équilibre et la complexité de ces grands vins moelleux de garde. Les raisins sont pressés entiers (sans foulage) afin d'en préserver l'intégrité et la fraîcheur.

L'extraction des jus se fait à l'aide d'un presseur pneumatique programmable à pression basse. Le débourage statique après 48 heures permet de récupérer des jus très purs. La fermentation sans apports de levures exogènes se fait en cuves thermo-régulées pendant 15 à 60 jours. Notre cave est également équipée de foudres en bois utilisés pour l'élevage sur lies fines de nos vins. La mise en bouteille est réalisée environ 8 à 10 mois après la récolte.

#### Commentaires

Belle robe éclatante aux reflets brillants et dorés. Le nez est frais et intense sur des arômes de fruits murs bien présents (abricots confits, pêche jaune). La bouche est majestueuse alliant une concentration incroyable mais dans une enveloppe délicate et pure. Une finale éblouissante prolonge ce vin par une explosion de saveurs. Une des plus grandes bouteilles de notre domaine. Quantité très limitée.

#### Conseils

à servir frais entre 10 et 12° C avec du foie gras



**Domaine Hering**

**+33 (0)3 88 08 90 07**

6, rue Docteur Sultzer  
67140 BARR

**www.vins-hering.com**