

PINOT GRIS GRAND CRU « ZINNKOEPFLE » 2024 Agathe Bursin



Situation : Œnologue, Agathe Bursin a réalisé son rêve : reprendre les vinifications sur le domaine familial, qui apportait ses raisins à la coopérative depuis la mort de son arrière-grand-père. Installée en 2001, elle exploite avec passion et méticulosité le petit vignoble qu'elle agrandit peu à peu (7 ha). Elle propose des vins de terroir, issus notamment du grand cru Zinnkoepflé. Aujourd'hui converties en bio, les vins de la vigneronne atteignent les sommets de la production Alsacienne.

Encépagement : 100% Pinot gris

Terroir : Sols calcaires

Température de Service : 8 à 10°C

Potentiel de Garde : 2025 - 2040

Observations : Le Grand Cru Zinnkoepflé qui signifie « Mont du soleil » est un modèle du genre, son bouquet dévoile toute la grandeur de ce cépage noble ; champignon frais, fruit de la passion et ananas nuancé par de subtiles notes d'herbes fraîches et de pierres blanches. La bouche est la fois gourmande et vive, de fins amères concluent.

Quelques accords : Cuisine asiatique, Poissons en sauce, Volaille crémée, Fromages...

