

Pinot Gris

AOC Alsace Pinot Gris

INFORMATION

Appellation : Pinot Gris

Cépage : Pinot Gris

Alcool : 13%

Certification : HVE3

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Les grappes entières sont amenées délicatement vers un pressoir pneumatique. Le pressurage s'effectue en douceur durant plusieurs heures afin d'extraire progressivement un maximum d'arômes. Le débourageage se fait naturellement par sédimentation. La fermentation alcoolique s'effectue sous contrôle des températures dans des cuves inox ou en acier émaillé. Les vins sont élevés sur lies fines.

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :

Kientzheim
Kaysersberg-Vignoble

Surface : 11ha

Type de sol : Argilo-Calcaire

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune doré, très soutenue.

Nez : Très fruité, ce vin laisse rapidement apparaître des notes de sur maturation.

Bouche : La bouche est grasse avec des arômes de pêches blanches. Ce vin est frais et équilibrée et finit sur des arômes de fruits secs et de miel.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°-10°C

Accords mets et vins :

Convient aussi bien à l'apéritif qu'au repas avec des viandes blanches, foie gras, desserts à base de fruits.

Garde : Vin peut être déguster dès aujourd'hui et dans les 5 ans.