

PINOT GRIS LIEU-DIT ALTENBURG

AOC Alsace Pinot Gris

INFORMATION

Appellation : Lieu-dit Altenburg

Cépage : Pinot Gris

Alcool : 13%

Certification : HVE

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 débourbage 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 : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Kientzheim Kaysersberg-Vignoble

Surface : 11 ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune doré.

Nez : Arômes de fleurs blanches. Fin et délicat.

Bouche : Des arômes de fruits à chair blanche (pêche des vignes, abricot, etc.) ainsi que des notes de sur-maturation. Riche et corsé, le palais fait preuve d'une persistance notable.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8-10°C

Accords mets et vins : Il accompagnera à merveille le foie gras mais aussi les desserts.

Garde : 5-6 ans