CAVE DE BEBLENHEIM

PINOT GRIS ALSACE GRAND CRU FROEHN

AOP ALSACE GRAND CRU

Issu d'un terroir de grès calcaire propice à la naissance des grands vins, ce Pinot Gris riche et typé présente une bouche charnue et des arômes de fleurs et de miel.



Accords Mets/Vins	Apéritif, foie gras, cuisine exotique et desserts.
Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépages	Pinot Gris
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	Jusqu'à 10 ans
Millésime	2021
Nature du sol	Calcaire coquillé, marne, schiste
Situation	Zellenberg
Sucrosité	Moelleux
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange.
Vinification	Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum un an en bouteilles dans nos caves.
Acidité (H_2SO_4)	3.80 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	19.8