

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 Apéritif, foie gras, cuisine exotique

Mets/Vins 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

Manuelle avec chargement des

Vendange pressoirs en raisins entiers.

Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très

clair et contrôle des températures

Vinification de fermentation puis élevage

minimum un an en bouteilles dans

nos caves.

Acidité (H2SO4) 3.80 g/L

Degré

Alcoolique

13.6

Sucre Résiduel 19.8