

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 (H₂SO₄) | 3,80 g/L |
| Degré Alcoolique | 13,6 |
| Sucre Résiduel | 19,8 |