CAVE DE BEBLENHEIM

PINOT GRIS ALSACE GRAND CRU SONNENGLANZ

AOP ALSACE GRAND CRU

Issu d'un terroir marno-calcaire exposé de l'est au sud-ouest, c'est un vin riche et typé aux notes miellées et aux arômes de coing.



Accords Mets/Vins	Apéritif, Foie Gras, plats exotiques, poissons cuisinés, canard en sauce
Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépages	Pinot Gris
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	Jusqu'à 10 ans
Millésime	2021
Nature du sol	Marno calcaire
Situation	Beblenheim
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 1 an en bouteille dans nos caves.
Acidité (H2SO4)	3.57 g/L
Degré Alcoolique	14.50°
Sucre Résiduel	29.06 g/L