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 |