

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	2018
Nature du sol	Marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Doux
Température de service	10°C à 12°C
Vendange	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum 1 an en bouteille dans nos caves.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	2,70 g/L
Degré Alcoolique	12,50°
Sucre Résiduel	74,20 g/L