CAVE DE BEBLENHEIM

# PINOT GRIS ALSACE PASSION

AOP ALSACE




| | |
|---|---|
| **Accords Mets/Vins** | Foie gras / Volaille |
| **Appellation** | AOP Alsace |
| **Cépages** | Pinot Gris |
| **Contenance** | 75 cl |
| **Durée de vieillissement** | 2 à 5 ans |
| **Millésime** | 2021 |
| **Nature du sol** | Argilo-Calcaire |
| **Situation** | Beblenheim, vignes ayant plus de 30 ans |
| **Sucrosité** | Moelleux |
| **Température de service** | 8°C à 12°C |
| **Vendange** | Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers après surmaturation. |
| **Vinification** | Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage 12 mois en cave. |
| **Acidité ($H_2SO_4$)** | 3.20 g/L |
| **Degré Alcoolique** | 14.00° |
| **Sucre Résiduel** | 17.37 g/L |