

PINOT GRIS ALSACE SÉLECTION DE GRAINS NOBLES (50CL)

AOP ALSACE

Vin de garde, ample et doux aux arômes de fruits confits. Provenant de vignes en surmaturité, il allie puissance et équilibre à une grande richesse aromatique.



**Accords
Mets/Vins**

Un vin de grande richesse aromatique qui se déguste soit en apéritif soit avec un excellent foie gras. Ce vin peut également être suggéré en fin de repas.

Appellation

AOP Alsace

Cépages

Pinot Gris

Contenance

50 cl

**Durée de
vieillessement**

10 ans et plus

Millésime

2015

Nature du sol

Marno argilo calcaire

Situation

Beblenheim

Sucrosité

Doux

**Température de
service**

10°C à 12°C

Vendange

Manuelle après surmaturation des raisins.

Vinification

Traditionnelle en blanc avec contrôle de température de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille.

Acidité (H₂SO₄)

4.34 g/L TH₂

**Degré
Alcoolique**

11.50°

Sucre Résiduel

137.00 g/L