

PINOT GRIS ALSACE SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

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