

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 vieillissement	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. Traditionnelle en blanc avec contrôle de température de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	4,34 g/L TH ₂
Degré Alcoolique	11,50°
Sucre Résiduel	137,00 g/L