CAVE DE BEBLENHEIM

# PINOT GRIS ALSACE VENDANGES TARDIVES

AOP ALSACE

Arômes de fruits surmuris et de miel avec une touche de botrytis. Vin riche, des saveurs de fruits secs avec une touche de miel.




| | |
|---|---|
| **Accords Mets/Vins** | Foie gras poêlé, desserts. A déguster avec de très bons amis. |
| **Appellation** | AOP Alsace |
| **Cépages** | Pinot Gris |
| **Contenance** | 75 cl |
| **Durée de vieillissement** | 10 ans et plus |
| **Millésime** | 2017 |
| **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 ($H_2SO_4$)** | 4.96 g/L |
| **Degré Alcoolique** | 12.00° |
| **Sucre Résiduel** | 127,70 g/L |