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