

## PINOT GRIS ALSACE VIEILLES VIGNES

AOP ALSACE

Ce vin est issu d'une sélection de vignes de plus de 30 ans d'âge. Son nez élégant mêle des arômes de coing et de fruits secs. La bouche est charnue et équilibrée.



|                                              |                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Accords<br/>Mets/Vins</b>                 | Volailles en sauce                                                                                                                       |
| <b>Appellation</b>                           | AOP Alsace                                                                                                                               |
| <b>Cépages</b>                               | Pinot Gris                                                                                                                               |
| <b>Contenance</b>                            | 75 cl                                                                                                                                    |
| <b>Durée de<br/>vieillissement</b>           | 2 à 5 ans                                                                                                                                |
| <b>Millésime</b>                             | 2021                                                                                                                                     |
| <b>Nature du sol</b>                         | Marno argilo calcaire                                                                                                                    |
| <b>Situation</b>                             | Beblenheim                                                                                                                               |
| <b>Sucrosité</b>                             | Moelleux                                                                                                                                 |
| <b>Température de<br/>service</b>            | 8°C à 12°C                                                                                                                               |
| <b>Vendange</b>                              | Manuelle après surmaturation des raisins.                                                                                                |
| <b>Vinification</b>                          | Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 12 mois en cave dont au minimum 3 mois en bouteille. |
| <b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b> | 3.20 g/L                                                                                                                                 |
| <b>Degré<br/>Alcoolique</b>                  | 13.00°                                                                                                                                   |
| <b>Sucre Résiduel</b>                        | 17.37 g/L                                                                                                                                |