CAVE DE BEBLENHEIM

PINOT GRIS ALSACE

AOP ALSACE

Vin fin, ample et persistant en bouche. Il développe des notes fumées et florales.



Accords Mets/Vins	Poisson en sauce, viande blanche, canard.
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Pinot Gris
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 4 ans
Millésime	2025
Nature du sol	Marno argilo calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Demi-Sec
Température de service	8°C à 12°C
Vendange	Traditionnelle avec sélection des raisins au vendangeoir.
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en cuve et 1 à 2 mois en bouteille dans nos caves.
Acidité (H_2SO_4)	3.3 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	11.0 g/L