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 |