

## PINOT GRIS ALSACE

AOP ALSACE

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



<b>Accords Mets/Vins</b>	Poisson en sauce, viande blanche, canard.
<b>Appellation</b>	AOP Alsace
<b>Cépages</b>	Pinot Gris
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	2 à 4 ans
<b>Millésime</b>	2022
<b>Nature du sol</b>	Marno argilo calcaire
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Demi-Sec
<b>Température de service</b>	8°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Traditionnelle avec sélection des raisins au vendangeoir. 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.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	2,70 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	14,00°
<b>Sucre Résiduel</b>	14,60 g/L