

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 | 2022 |
| 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. 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. |
| Vinification | |
| Acidité (H₂SO₄) | 2,70 g/L |
| Degré Alcoolique | 14,00° |
| Sucre Résiduel | 14,60 g/L |