

## PINOT GRIS ALSACE BIO

AOP ALSACE



<b>Accords Mets/Vins</b>	De l'assiette tomates-mozza , en passant par la papillote de bar grillé et jusqu'à la salade de fruits melon/pastèque.
<b>Appellation</b>	AOP Alsace
<b>Cépages</b>	Pinot Gris
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillessement</b>	1 à 2 ans
<b>Millésime</b>	2023
<b>Nature du sol</b>	Argilo-Calcaire
<b>Situation</b>	Coteau Sud-Est autour de Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Moelleux
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Vendange manuelle
<b>Vinification</b>	Macération courte de 24 heures. Pressurage pneumatique doux. Elevage court pour préserver la couleur.
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	3.00 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	13.00°
<b>Sucre Résiduel</b>	17.00 g/L