

PINOT GRIS ALSACE BIO

AOP ALSACE



| | |
|--|--|
| Accords Mets/Vins | De l'assiette tomates-mozza , en passant par la papillote de bar grillé et jusqu'à la salade de fruits melon/pastèque. |
| Appellation | AOP Alsace |
| Cépages | Pinot Gris |
| Contenance | 75 cl |
| Durée de vieillissement | 1 à 2 ans |
| Millésime | 2022 |
| Nature du sol | Argilo-Calcaire |
| Situation | Coteau Sud-Est autour de Beblenheim |
| Sucrosité | Demi-Sec |
| Température de service | 10°C à 12°C |
| Vendange | Vendange manuelle |
| Vinification | Macération courte de 24 heures. Pressurage pneumatique doux. Elevage court pour préserver la couleur. |
| Acidité (H₂SO₄) | 3,00 g/L |
| Degré Alcoolique | 13,00° |
| Sucre Résiduel | 10,44 g/L |