CAVE DE BEBLENHEIM

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	2023
Nature du sol	Argilo-Calcaire
Situation	Coteau Sud-Est autour de Beblenheim
Sucrosité	Moelleux
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 (H_2SO_4)	3.00 g/L
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	17.00 g/L

CAVE DE BEBLENHEIM - 14 RUE DE HOEN - 68980 BEBLENHEIM - TEL: +33 (0)3 89 47 90 02
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTES.