

# PINOT GRIS ALSACE GRAND CRU SONNENGLANZ

AOP ALSACE GRAND CRU

Issu d'un terroir marno-calcaire exposé de l'est au sud-ouest, c'est un vin riche et typé aux notes miellées et aux arômes de coing.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif, Foie Gras, plats exotiques, poissons cuisinés, canard en sauce
<b>Appellation</b>	AOP Alsace Grand Cru
<b>Cépages</b>	Pinot Gris
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	Jusqu'à 10 ans
<b>Millésime</b>	2018
<b>Nature du sol</b>	Marno calcaire
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Doux
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum 1 an 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>	12,50°
<b>Sucre Résiduel</b>	74,20 g/L