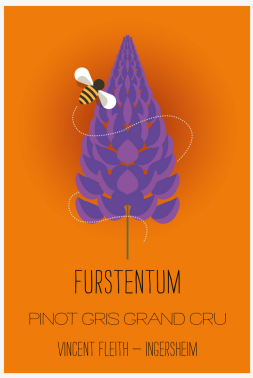
VINS D'ALSACE
VINCENT FLEITH

PINOT GRIS GRAND CRU FURSTENTUM



APPELATION : AOC ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : Pinot Gris

SUPERFICIE : 30,05 ares

SOLS : Grand Cru FURSTENTUM, sol riche et complexe, Marno Calcaro Gréseux, sur des pentes raides, en lisière de forêt à 400 m d'altitude

ALCOOL : 13.5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 10.90 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 3.68 H2SO4 g/l

GARDE : Une éternité !

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : Ce vin est très complexe. Il a un nez riche, une bouche ample et fruité, avec des arômes de fruits confits. La finale reste tendue et énergique. Une légère sucrosité enroule le palais.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — demeter — vigneron indépendant