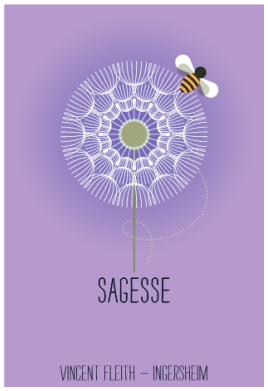
VINS D'ALSACE
VINCENT FLEITH

SAGESSE



APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Pinot Gris

MODE DE CONDUITE : Viticulture biodynamique et vendanges manuelles.
Vinification en levures indigènes.
Élevage d'un an sur lies fines en cuve d'acier émaillé.
Légère filtration et mise en bouteille en septembre 2015
Gardé en cave pendant 10 ans avant sa mise en vente.

SUPERFICIE : 30,05 ares

SOLS : Ce vin est issu de raisins qui ont poussé sur le Grand Cru FURSTENTUM, constitué d'un sol riche et complexe, Marno Calcaro Gréseux, sur des pentes raides, en lisière de forêt à 400 m d'altitude.

ALCOOL : 13 %

SUCRE RÉSIDUEL : 14,44 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 3,92 H2SO4 g/l

GARDE : A l'infini

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : Ce vin qui a dormi dans notre cave pendant plus de 10 ans a eu le temps de s'ouvrir et de s'épanouir lentement. C'est un vin sec, avec une belle élégance et des notes joliments fumées.

ACCORDS : Essayez le en accord sur des viandes blanches, des plats en sauce, du boudin noir, une tarte aux pommes...

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER