



PINOT GRIS GRAND CRU FURSTENTUM - SOUS VOILE

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Pinot Gris

MODE DE CONDUITE : Viticulture biodynamique depuis 1999
Vendanges manuelles sur le Grand Cru FURSTENTUM
Vinification sous voile pendant 7 ans sans ouillage.

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 : 14 %

SUCRE RÉSIDUEL : 12 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 4,55 HsSO4 g/l

GARDE : Indéfiniment

STYLE : Vin oxydatif. Arômes de noix, d'épices, de fruits secs.
Une légère sucrosité en fin de bouche le rend très accessible.

ACCORDS : Comté affiné, parmesan, bleus, poulet aux morilles, risotto aux cèpes, brandade de morue, lapin à la moutarde, curry de légumes, tarte aux noix et bien d'autres...



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

