



PINOT GRIS

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.

SUPERFICIE : 35.70 ares

SOLS : Alluvions éoliennes, terre brune.

ALCOOL : 13.5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 1,80 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 4,62 H₂SO₄ g/l

GARDE : 5 à 7 ans. A consommer jeune pour garder son fruité.

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : C'est un vin ample en bouche, sur des arômes de fumés, de sous bois typique au cépage. Il est frais et équilibré.

ACCORDS : Parfait avec des poêlées forestières, des omelettes au cèpes, des poulets aux morilles, des fromages à la truffe...

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

