



## PINOT GRIS DORFBURG

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 : 14,43 ares

SOLS : Calcaire oolithique - Terroir au pied du Gran Cru Florimont sur Ingersheim

ALCOOL : 13.5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 25 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 3,70 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> g/l

GARDE : A l'infini !

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : Vin moelleux, récolté en sur-maturité. Ample en bouche, mais avec une finale fraîche et tendue liée au calcaire sur lequel les vignes poussent. Arômes miellés et de fruits murs.

ACCORDS : Parfait avec l'éternel foie gras, mais pas que ! Il sera délicieux avec un vieux gouda, en apéritif, ou en accord sur des tajines.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

