

Demi-sec



Pinot Gris 2016

Collection

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



Vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé. Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois. Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Légèrement fumé au nez, ce sont surtout les notes de fruits jaunes, telle que la mirabelle, qui prédominent. Généreux et structuré en bouche, il offre une belle complexité avec une fin longue et persistante.



100 % Pinot Gris (demi-sec).



Ce Pinot Gris vous charmera avec un foie gras, un poisson cuisiné au beurre, des viandes blanches et des gibiers à plumes. Il est parfaitement équilibré pour un curry thaï.



A boire jeune dans les 3 à 5 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : 14 %

Sucre résiduel : 17.80 g/L

Acidité totale : 3.69 g/L (H2SO4)

pH : 3.25

