

Demi-sec



Pinot Gris 2017

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).



Dégustez ce Pinot Gris avec un curry thai, un foie gras ou un poisson cuisiné au beurre. Appréciez le également sur des viandes blanches ou des gibiers à plumes.



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 : 13 %
Sucre résiduel : 15.13 g/L
Acidité totale : 4.30 g/L (H2SO4)
pH : 3.25

