

Pinot Gris 2017

Vieilles Vignes

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



En Alsace, les vignes sont considérées comme étant « vieilles » à partir de 25 ans d'âge. A Ribeauvillé, nous tablons sur un minimum de 30 ans. Elles ont alors de petits rendements et produisent des vins complexes. 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 débordage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Légèrement fumé au nez, ce sont surtout des notes de fruits mûrs tels que l'abricot et le coing qui prédominent. Généreux et structuré en bouche, il offre une belle complexité, avec une fin épicée, persistante, précise et nette.



100 % Pinot Gris (moelleux).



Dégustez ce Pinot Gris Vieilles Vignes avec un foie gras ou un tajine aux coings.



A boire jeune dans les 5 à 10 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : 13 %

Sucre résiduel : 18.7 g/L

Acidité totale : 4.54 g/L (H₂SO₄)

pH : 3.22

