



PINOT GRIS 2025

EN QUELQUES MOTS : Cette cuvée provient de nos terroirs alluvionnaires du Rhin sur une majorité de vieilles vignes. Cette spécificité donne naissance à un Pinot Gris sur un équilibre demi-sec s'approchant plus d'un vin sec avec un beau gras et une belle expression fruitée. Un joli vin de plaisir avec du corps et de la matière

APPELLATION : A.O.C. Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Pinot Gris

COULEUR/TYPE : Vin blanc sec

SUCRES RÉSIDUELS : 4,8g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,3g/L H₂SO₄

ALCOOL : 13,0%vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans

GARDE : 5 à 7 ans

TERROIR : 100% d'alluvions du Rhin

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de minimum neuf mois.

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe jaune or blanc avec des reflets bronze. Le nez est ouvert avec des notes de fruits à noyaux, de fleurs jaunes avec une pointe d'épices salées. En bouche, l'attaque est souple, fraîche et élégante, sur un équilibre sec, avec un joli corps et du gras. La finale est aérienne et gourmande.

ACCORDS : Volailles grillées ou en sauce, charcuteries, plateaux de fromages (Gruyère, Emmental, Comté, Abondance, Tomme, Appenzeller, ...)

