



Macération - Pinot-Gris 2022 - VIN ORANGE - BIO AOC Alsace Blanc

Dégustation

C'est un pinot gris sec, de couleur orange suite à une macération de plusieurs jours. Vin Bio "Nature" sans sulfites. Son nez est frais et charnu avec une touche d'écorces d'orange, baton de réglisse. La bouche est soutenue avec des notes de marcs et une finale ample.

Aspect technique

Cépage : Pinot-Gris

Alcool : 12,94 %

Sucres résiduels naturels : 0,1 g/l

Acidité : 4,76 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol calcaro-greux. Calcaire de fossiles

Exposition : plein Sud. En coteaux.

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification : Macération de raisins de plusieurs jours.

Elevage sur lies plusieurs mois puis mise en bouteille avec une légère filtration

Culture : Agriculture Biologique - HV3

Accompagnement

Cuisine du monde, asiatique mais également des viandes et poissons avec des sauces un peu relevées ou sucrées-salées.

Température de dégustation 8 à 10 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 5 ans et plus

Nathalie et Stéphane Steinmetz

27, route d'Orschwihr 68570 SOULTZMATT
contact@renefleck.fr