



Pinot Gris 2020 AOC Alsace Blanc

Dégustation

C'est un vin blanc demi-sec mais qui garde une belle fraîcheur. Un nez qui développe des nuances toastées avec des arômes de fruits jaunes. Ce vin est ample et soutenue avec une finale longue et bien équilibré.

Aspect technique

Cépage : Pinot-Gris

Alcool : 13,27 %

Sucres résiduels naturels : 19,9 g/l

Acidité : 6,49 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol calcaire-greux.

Exposition : Est

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification : Pressurage lent en raisins entiers pour éviter au maximum les triturations. Vinification traditionnelle avec fermentation longue avec régulation de températures. Elevage au minimum 6 mois en foudres en bois ou cuves inox avant mise en bouteille.

Culture : Certifié HVE3 et en conversion vers l'Agriculture Biologique

Accompagnement

Parfait à l'apéritif, avec des terrines et des viandes blanches.

Température de dégustation 10 à 12 °C.

Durée de conservation : jusqu'à 5 ans et plus

Nathalie et Stéphane Steinmetz

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