



AOC Alsace Pinot Gris 2021

Terroir

Plusieurs parcelles entrent dans la composition de cette cuvée. Les parcelles Evertahl et Strang de nature limoneuse sont associées à la parcelle Halde qui est argileuse.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre étant labouré de novembre à juillet. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox suivie d'un élevage sur lies fines pendant 10 mois. Vin certifié biologique.

Dégustation

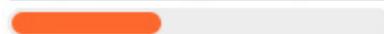
Robe jaune d'or, limpide. Nez de fruits très mûrs, de prune acidulée. La bouche est équilibrée, gourmande et propose le même registre typé. Un vin plaisant, généreux. De sensation sec.

Accords Mets Vin

Volailles, veau, risotto...

Sucrosité :

0	1	2	3	4
Sec Dry	Demi-sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet	



Temps de garde :

de 2 à 5 ans

Température de Service :

10 - 12°

Alcool :

13% vol

Sucre :

4g/l

Cité dans :

Guide Gilbert et Gaillard 2023: Robe or clair, lumineuse, brillante. Nez typé de prune mûre. Bouche acidulée dont la puissance est bien équilibrée par la fraîcheur. La finale est intense, persistante, belle expression du cépage. note 90/100 dégustation 12/2022

