

# Maison ZOELLER

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1750

## AOC Alsace Pinot Gris 2022

### 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

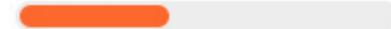
Robe jaune d'or, limpide. Nez de fruits très mûrs, de prune acidulée. La bouche est équilibrée, gourmande et propose le même registre typé. Un vin plaisant, généreux.

### 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 :

14% vol

#### Sucre :

7g/l

#### Cité dans :

**Guide Gilbert et Gaillard 2024:** 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. Pourquoi pas sur un foie gras. note 87/100

**Médaille d'Or** Concours des vignerons indépendants 2024

