



PINOT GRIS 2017 MACÉRATION - PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 13.6

Acidité : 5.5

Sucre résiduel : 0.2

PUR VIN Nature - sans sulfite ajouté

Terroir

Parcelle au sol marno-calcaire et à l'exposition Est, proche du Grand Cru Vorbourg.

Particularités d'élevage

Macération de 7 jours en grappes entières, avant le pressurage.

Maturation sur lies fines en vieux foudre de chêne pendant 6 mois. Mise en bouteilles en mars 2018 sans ajout de sulfite.

Dégustation

Robe rouge clair brillante (griotte) - arômes délicats de fruits rouges (griotte, framboise, groseille, grain de grenade) avec des touches d'amande blanche et de viande crue - vin sec, à la bouche fraîche, puissante, fruitée et juteuse, avec des petits tanins tendres - saveurs de fruits rouges (framboise, groseille, griotte) et finale tonique.

Température conseillée : 13 °C

Accompagnement

Pinot Gris sec pour l'apéritif et la gastronomie : buffets salés, crustacés, saumon cru mariné, viandes fumées (magret de canard), viandes blanches relevées avec chutney de fruits rouges.