



**APPELLATION** : ALSACE GRAND CRU FURSTENTUM

**CÉPAGE** : PINOT GRIS

**CULTURE** : BIODYNAMIE

**MISE EN BOUTEILLES** : 03/08/2020

**ALCOOL ACQUIS % vol** : 15.5

**SUCRES RESIDUELS g/l** : 8.9

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l** : 3.72

**Ph** : 3.35

**RENDEMENT hl/ha** : 46

**VENDANGES** : MANUELLES

**TERROIR** : La vallée de Kaysersberg accueille en son coeur le coteau du Furstentum. Exposé sud, sud-ouest, c'est un îlot de végétation méditerranéenne calciphile. Le sol brun, calcaire, présente une structure caillouteuse, squelettique, filtrante, avec affleurement de la roche mère. Il s'agit de terroirs marno-calcaro-gréseux de Dogger inférieur recouverts de conglomérats tertiaires. La pente est vive et optimise l'ensoleillement sur un sol accumulateur de chaleur et d'eau.

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

**ÉLEVAGE** : Sur lies entières en fût pendant 24 mois.

**DESCRIPTION** : Notes de pâte levée, nuance de fleurs séchées. La bouche est puissante, sur un registre grillé et de fruits secs. La finale est particulièrement salée et dense.

**ACCOMPAGNEMENT** : Ce grand cru fera admirablement écho à une poêlée de girolles, un risotto aux cèpes ou un écrasé de pommes de terre à la truffe. Les Comtés, Beauforts ou Appenzeller accompagneront idéalement ce Pinot Gris puissant, vineux et sensuel.