



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 22/09/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 4.3

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.91

Ph : 3.43

RENDEMENT hl/ha : 43

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : un terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

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 foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Ce Pinot Gris Zellenberg 2017 s'ouvre sur un nez très pur et caillouteux, affichant également des arômes de fruits vraiment mûrs et intenses avec un peu de botrytis, mais aussi des saveurs de citron vert rafraîchissantes. Corsé, mais pur et frais au nez, c'est un Pinot sec, fin et minéral avec une bonne adhérence et une très belle acidité qui est parfaitement équilibrée entre les minéraux et le corps. C'est un excellent vin de gastronomie.

ACCOMPAGNEMENT : Viandes blanches