



APPELLATION : ALSACE SELECTION DE GRAINS NOBLES

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 04/08/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 132.4

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.8

Ph : 3.79

RENDEMENT hl/ha : 19

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Les vignes qui se regroupent autour du mamelon de grès calcaire sont plantées sur 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. Les vins se distinguent par leur fruité et leur ampleur. Leur richesse leur confère une excellente aptitude au vieillissement.

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 pièce bourguignonne pendant 4 années

DESCRIPTION : Ce Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2015 est un vin liquoreux aux arômes de confiture d'abricot, de miel floral et de jus de citron frais. Des notes d'écorce d'orange confite apportent de la fraîcheur à cet élixir volumineux qui se lance dans une finale persistante à la fois apaisante et stimulante.

ACCOMPAGNEMENT : Fromages bleus ou munster - Tartes aux pommes ou aux abricots

GARDE : 10 à 20 ans