



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Gewurztraminer

Terroir : assemblage de différentes parcelles granite, grès et calcaire

Age de la vigne : 50 ans en moyenne

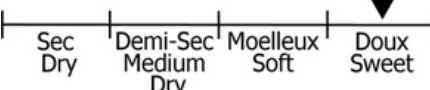
Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débattage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies

Alcool : 9%

Indice de sucrosité : | Sec Dry | Demi-Sec Medium Dry | Moelleux Soft | Doux Sweet |



DÉGUSTATION :

Ce concentré de pourriture noble est le résultat d'un travail minutieux avec un tri grain par grain. Le nez est fruité et généreux avec des notes de poire Williams, la bouche apporte des arômes de fruits confits comme l'abricot, le coing mais aussi des notes de miel, le tout porté par une trame minérale avec une très belle fraîcheur.

Potentiel de garde : 20 ans et plus

ACCORDS METS-VINS :

Sa générosité en bouche accompagne parfaitement tous vos moments de plaisir entre amis.



Pinot Gris
Sélection de Grains Nobles
2016

