



### CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Riesling

Terroir : Grand Cru Eichberg (Eguisheim) : éboulis de galet de grès rose et silice

Age de la vigne : 15 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débarrassage 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 : 14%

Indice de sucrosité :

Sec Dry	Demi-Sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet
------------	---------------------------	------------------	---------------

▼

### DÉGUSTATION :

Vin équilibré qui vous séduira par sa belle gamme aromatique de fruits du verger à belle maturité et sa touche subtilement fumée. La bouche est élégante et d'une douce rondeur soutenue par une acidité structurante. Belle et persistante finale

Potentiel de garde : 20 ans et plus

### ACCORDS METS-VINS :

Vin à servir en apéritif, avec du foie gras ou en fin de repas en guise de digestif.

Pinot Gris  
Vendanges Tardives  
2012