



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Pinot Gris

Terroir : Lieu-dit Rosenberg (Wettolsheim) : calcaire-ferrugineux

Age de la vigne : 20 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débutage 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 : 13,8%

Indice de sucrosité :

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

DÉGUSTATION :

L'attaque au palais est soyeuse légèrement toastée, la bouche est tendue avec une belle fraîcheur persistante. La minéralité de ce vin est propre à ce grand terroir calcaire

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

ACCORDS METS-VINS :

Idéal en apéritif ou avec des desserts au fruits.

Pinot Gris
La Montagne Rose
2015