



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Pinot Gris

Terroir : Lieu-dit Ortel (Eguisheim) : calcaire-limoneux, face nord du Grand Cru Pfersigberg, exposition Est

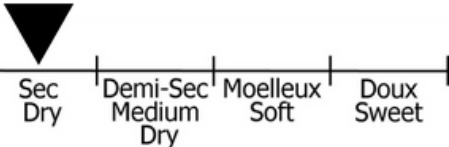
Age de la vigne : 24 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débottage 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 et en barriques (de plusieurs vins) pendant 12 mois.

Alcool : 14%

Indice de sucrosité : 

DÉGUSTATION :

Vin issu de sol calcaire, aux arômes de fruits à chair blanche, bien structuré en bouche avec une belle minéralité, puissant et frais.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

ACCORDS METS-VINS :

En entrée de repas, sur des viandes blanches ou du fromage de chèvre.



Pinot Gris
Lieu-dit Ortel
2016