



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Pinot Gris

Terroir : Lieu-dit Letzenberg (Ingersheim) : argilo-calcaire décarbonaté, exposition Nord-Est, 300m d'altitude

Age de la vigne : 27 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 : 14,5%

Indice de sucrosité :

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

DÉGUSTATION :

L'attaque au palais est légèrement fumée, la bouche est tendue avec une belle fraîcheur persistante et des arômes d'agrumes. La minéralité de ce vin est propre à ce grand terroir calcaire.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

ACCORDS METS-VINS :

A servir en entrée, avec des poissons, des viandes blanches et des fromages cuits.

Pinot Gris
Lieu-dit Letzenberg
2022