



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Pinot Gris

Terroir : Grand Cru Eichberg (Eguisheim) : éboulis et galets gréseux sur fond de conglomérats calcaires, exposition Sud-Est, 220 à 340m d'altitude


Age de la vigne : 17 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie (en cours de certification pour ce millésime), 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 :

Une cuvée très bien équilibrée 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 finale persistante.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

ACCORDS METS-VINS :

La rondeur de ce beau pinot gris de terroir accompagnera parfaitement des viandes blanches en sauce avec des champignons.



Pinot Gris
Grand Cru Eichberg
2014

