



### CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Pinot Gris

Terroir : Lieu-dit Rosenberg (Wettolsheim) : calcaire-ferrugineux, exposition Est, 450m d'altitude

Age de la vigne : 22 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage 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 : 

### DÉGUSTATION :

L'attaque au palais est soyeuse, avec une finale en bouche tendue. Le caractère de ce terroir argilo-calcaire apporte la fraîcheur, la persistance et la minéralité.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

### ACCORDS METS-VINS :

A servir en entrée, avec des escargots, ou des poissons, des viandes blanches et des fromages crémeux.

Pinot Gris  
Lieu-dit Rosenberg  
2020