

CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Pinot Gris

Terroir : Letzenberg et Eichberg ; Calcaire et Grès.

Age de la vigne :

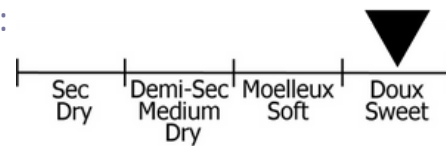
Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies

Alcool : 11%

Indice de sucrosité :



DÉGUSTATION :

Vin équilibré 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 et persistante finale

Potentiel de garde : 20 ans et plus

ACCORDS METS-VINS :

Vin à servir en apéritif, avec du foie gras ou en fin de repas en guise de digestif.



Pinot Gris
Vendanges Tardives
2022

