



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 : 25 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, 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 : 

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 soutenue par une acidité structurante et persistante en finale.

Potentiel de garde : 15 ans et plus

ACCORDS METS-VINS :

Pinot Gris de gastronomie par excellence, ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes blanches et des volailles relevées d'épices fumées.



Pinot Gris
Grand Cru Eichberg
2022

