

# Pinot Gris

## *Bio*

### 2020

*Ce vin est issu du fruit de la viticulture biologique. Les raisins proviennent du vignoble en coteaux entièrement vendangé à la main sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé offrant une incroyable diversité de terroirs.*

#### APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

<b>Cépage :</b>	Pinot Gris
<b>Sucrosité :</b>	Demi-sec
<b>Contenance :</b>	750 ml

#### VINIFICATION

Les raisins proviennent de vignes travaillées en agriculture biologique et sans aucun traitement chimique, avec de petits rendements. Les raisins sont récoltés exclusivement à la main.

Les grappes entières sont pressées dans des pressoirs pneumatiques pour éviter toute trituration. Les jus sont séparés pour optimiser la qualité de nos vins. Après un débouillage statique, les vins sont fermentés sous contrôle de température, puis élevés sur lies fines pendant 3 à 6 mois.

#### DÉGUSTATION

<b>Œil</b>	Robe dorée.
<b>Nez</b>	Léger aux arômes d'abricots et de noisettes.
<b>Bouche</b>	Souple et généreuse, avec une certaine opulence.

#### SERVICE

À servir entre 8 et 10°C.

#### ACCORDS METS & VIN

Fruits de mer et poissons blancs, viande blanche grillée ou avec une sauce aux champignons, fromages de brebis.

#### GARDE

À boire jeune pour profiter de sa richesse aromatique. Il vieillira favorablement pendant 3 à 5 ans.



<b>Alcool :</b>	13,5	% vol.
<b>Sucres résiduels :</b>	20,9	g/L
<b>Acidité Totale :</b>	3,81	g/L (exprimé en H2SO4)
<b>pH :</b>	3,23	