

Pinot Gris

Collection Casher

2018

Depuis des décennies, le Pinot Gris a trouvé en Alsace un terroir favorable pour s'exprimer pleinement. Aujourd'hui, ce cépage est internationalement reconnu pour ses vins riches, aromatiques et complexes.



APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

Cépage : Pinot Gris
Sucrosité : Demi-sec
Contenance : 750 ml

VINIFICATION

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 débourage statique, les vins sont fermentés sous contrôle de température, puis élevés sur lies fines pendant 3 à 6 mois.

DÉGUSTATION

Ceil Robe dorée.
Nez Arômes fumés de fruits secs et d'abricots frais.
Bouche Généreuse et bien structurée avec une finale épicée.

SERVICE

À servir entre 8 et 10°C.

ACCORDS METS & VIN

Foie Gras, poisson en sauce, viandes blanches ainsi que des volailles sauvages ou avec des plats asiatiques.

GARDE

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

Alcool : 13.5 % vol.
Sucres résiduels : 17 g/L
Acidité Totale : 3.37 g/L (exprimé en H2SO4)
pH : 3.35

