

# PINOT GRIS ALSACE GRAND CRU FROEHN

AOP ALSACE GRAND CRU

Issu d'un terroir de grès calcaire propice à la naissance des grands vins, ce Pinot Gris riche et typé présente une bouche charnue et des arômes de fleurs et de miel.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif, foie gras, cuisine exotique et desserts.
<b>Appellation</b>	AOP Alsace Grand Cru
<b>Cépages</b>	Pinot Gris
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	Jusqu'à 10 ans
<b>Millésime</b>	2019
<b>Nature du sol</b>	Calcaire coquillé, marne, schiste
<b>Situation</b>	Zellenberg
<b>Sucrosité</b>	Moelleux
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec chargement des pressoirs en raisins entiers. Surmaturation de la vendange. Traditionnelle en blanc sur jus très clair et contrôle des températures de fermentation puis élevage minimum un an en bouteilles dans nos caves.
<b>Vinification</b>	
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	3,60 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	13,50°
<b>Sucre Résiduel</b>	29,70 g/L