

# PINOT GRIS ALSACE SÉLECTION DE GRAINS NOBLES (50CL)

AOP ALSACE

Vin de garde, ample et doux aux arômes de fruits confits. Provenant de vignes en surmaturité, il allie puissance et équilibre à une grande richesse aromatique.



|  |  |
|--|--|
| <b>Accords Mets/Vins</b>                     | Un vin de grande richesse aromatique qui se déguste soit en apéritif soit avec un excellent foie gras. Ce vin peut également être suggéré en fin de repas.                           |
| <b>Appellation</b>                           | AOP Alsace   |
| <b>Cépages</b>                               | Pinot Gris   |
| <b>Contenance</b>                            | 50 cl  |
| <b>Durée de vieillissement</b>               | 10 ans et plus   |
| <b>Millésime</b>                             | 2015   |
| <b>Nature du sol</b>                         | Marno argilo calcaire  |
| <b>Situation</b>                             | Beblenheim   |
| <b>Sucrosité</b>                             | Doux   |
| <b>Température de service</b>                | 10°C à 12°C  |
| <b>Vendange</b>                              | Manuelle après surmaturation des raisins.<br>Traditionnelle en blanc avec contrôle de température de fermentation puis élevage 18 mois en cave dont au minimum 10 mois en bouteille. |
| <b>Vinification</b>                          |  |
| <b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b> | 4,34 g/L TH <sub>2</sub>   |
| <b>Degré Alcoolique</b>                      | 11,50°   |
| <b>Sucre Résiduel</b>                        | 137,00 g/L   |