

## PINOT GRIS ALSACE BOUQUET



<b>Accords Mets/Vins</b>	Apéritif ou tout un repas.
<b>Cépages</b>	Pinot Gris
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	2 à 5 ans
<b>Millésime</b>	2022
<b>Nature du sol</b>	Caillouteux sablonneux calcaire
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Demi-Sec
<b>Température de service</b>	8°C à 10°C
<b>Vendange</b>	Manuelle avec raisins entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.
<b>Vinification</b>	Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 12 mois avant remuage.
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	2,80 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	13,00°
<b>Sucre Résiduel</b>	14,30 g/L