

LES BLANCS | EXPRESSION

## Pinot Gris 2018

*Un équilibre intense*



### Viticulture

Ce vin est issu de différentes parcelles situées sur les communes de Riquewihr et de Ribeauvillé. Il s'agit de vignes sur des sols argilo-calcaires en milieu de coteaux.

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

### Vinification

Les vendanges sont manuelles avec pressurage en raisins entiers avec une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

### Caractéristiques

La robe est jaune doré avec une belle intensité.

Le nez est net et développe des notes fumées et toastées.

Il exprime, en bouche, des fruits mûrs notamment avec l'abricot ainsi que de légers éclats d'agrumes.

Le palais est relativement gras tout en restant avec une belle longueur et fraîcheur.

### Accords mets et vins

Vin de gastronomie, il accompagne des plats de poissons fumés, des viandes blanches ou des légumes légèrement épicés pour un bon équilibre.

Il est également conseillé avec les fromages tels que le bleu de Gex et un Comté Fruité.



## “Pinot Gris” Appellation AOC Alsace

Millésime	2018
Cépage	Pinot Gris 100%
Âge des vignes	15 ans
Rendements	60 hl/ ha
Degré	13,5°
Sucres résiduels	6 g / l
Acidité	4 g / l
Potentiel de garde	3 à 5 ans
Servir	Entre 8°C et 10°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl

