

HÉLIOS

Pinot Gris Hélios 2018

Une douceur fruitée



Viticulture

Situées à l'Ouest au-dessus de Riquewihr, ces vieilles vignes ont été plantées dans les années 1980. Le sol est gréseux sur un sous-sol calcaire.

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

Robe jaune or avec un bel éclat.

Le nez est marqué par des notes de fruits très mûrs tels que la mangue et l'abricot tirant sur la mirabelle. La bouche est ronde sans excès avec une finale vineuse et gourmande.

Accords mets et vins

Ce vin se déguste principalement en apéritif. Il est également idéal avec des fromages à pâte persillée ou avec un dessert à base de caramel.



“Pinot Gris Hélios” Appellation AOC Alsace

Millésime	2018
Cépage	Pinot Gris 100%
Âge des vignes	57 ans
Rendements	40 hl/ ha
Degré	12,5°
Sucres résiduels	47 g / l
Acidité	5 g / l
Potentiel de garde	10 à 15 ans
Servir	Entre 8°C et 10°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl