

## Pinot Gris 2008 Côtes d'Eguisheim



**Appellation** : Alsace

**Nom du vin** : Pinot Gris Côtes d'Eguisheim

**Type du vin** : Vin blanc sec et fruité

**Nature du sol** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Pinot Gris

**Age des vignes** : 25 ans

**Production annuelle** : 9 300 bouteilles

**Récolte** : Vendange manuelle avec tri pour éliminer la pourriture

**Vinification** : Pressurage pneumatique de raisins entiers, fermentation lente sous contrôle de température 22°C. Elevage en foudres en bois sur lies fines pendant 4 mois avec bâtonnage des lies. Mise en bouteille après 6 mois à la propriété.

**Caractéristiques organoleptiques** : Robe soutenue jaune d'or, reflets verts. Nez aromatique, complexe aux notes florales, végétales et agrumes bien mûrs. La bouche est ample, aromatique et soutenue par une acidité plaisante.

**Accords mets-vin** : Entrée à base de viande (tourtes, terrine), volailles, viandes blanches, baeckhaoffa (spécialité alsacienne : potée de 3 viandes), apéritif sec.