



Appellation : Alsace

Nom du vin : Pinot Gris Côtes d'Alsace;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.