

Ortenberg Pinot Gris AOC Alsace

Accords mets-vin :

Apéritif, vin de réception et plaisir
Canard rôti ou laqué, magret, Canard aux oranges
Foies gras, tacos, tapas
Viandes braisées, Poissons grillés ou épicés
St Jacques poêlées, gambas
Chaurce, beaufort, comté, Mimolette...

Dégustation :

Ce beau pinot gris est riche, aux arômes fumés et complexes. Une belle minéralité s'exprime au palais avec de la fraîcheur. Il est rond, charpenté et il a une belle longueur.

Commentaire :

Situé à Scherwiller sur le côté est du massif granitique de l'Ortenberg. Le sol est une arène granitique, des sables grossiers avec un peu d'argile éolienne. Le pinot gris offre ici une belle maturité et de la concentration.

Température de service : 12 à 14 °C

Conservation : 2 à 6 ans

Données techniques :

Terroir délimité, Lieu-dit Ortenberg
Arène granitique, sables grossiers sur roche mère
Exposition – Est - Pente moyennement forte
Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.
Classé **Haute Valeur Environnementale**
Rendement 65 hl/ha
13 % vol. – 19 g/l S.R. – 6,5 g/l A.T.

