

Pinot Gris

AOC Alsace

Accords mets-vin :

Apéritif, vin de réception et plaisir
Canard rôti ou laqué, magret, Canard aux oranges
Saumon poêlé, truite farcie
Foies gras
Viandes braisées
Poissons grillés ou épicés, crabe farci
St Jacques poêlées, gambas
Saint Nectaire, Emmental, Gouda...

Dégustation :

Au nez le vin exprime des arômes de poire, de pêche et légèrement fumé. Le vin est riche et opulent en bouche, aux arômes fumés et complexes. Il est rond, charpenté et présente une belle longueur au palais.

Commentaire :

L'origine de ce cépage remonte au XV^e siècle. Les grappes sont compactes et constituées de petites baies colorées d'un rose violacé. Les raisins présentent une belle richesse en sucre. Le vin est agréable et tout en finesse.

Température de service : 8-10° C.

Conservation : 3 à 4 ans.

Données techniques :

Cépage Pinot Gris

Sol limono-argilo-sableux.

Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.

Classé **Haute Valeur Environnementale**

13 % vol, 13 g/l S.R et 5.4 g/l A.T.

