

FRANKSTEIN 2019

GRAND CRU Pinot Gris

AOC Alsace Grand Cru

Accord Mets-vin :

Aperitif, vin de réception et plaisir
Canard rôti ou laqué, magret de canard, canard aux oranges
Tacos, tapas
Viandes braisées, poissons grillés ou épicés
Pétoncles pochés, crevettes
Comté, Mimolette ...

Dégustation :

Ce beau pinot gris est riche, aux arômes fumés et complexes. Une belle minéralité s'exprime en bouche avec de la fraîcheur.
Il est rond, robuste et a une bonne longueur.

Description :

L'aire du Grand Cru Frankstein est située sur une pente granitique à 4 km de Scherwiller. Sur le côté sud de cette colline. Le sol est une arène granitique, des sables grossiers avec quelques argiles. Le pinot gris offre ici une grande maturité et concentration.

Température de service : 8 - 10° C.

Conservation : 2 - 6 ans.

Données techniques :

Grand vin blanc demi-sec
100 % Pinot Gris
Arène granitique et sol superficiel
Orientation Sud- Est –Pente moyennement forte
Vignoble raisonné pour une viticulture durable, certifié **TERRA VITIS**.
Classé **Haute Valeur Environnementale** rendement 50 hl/ha
14 % vol. – 20 g/l S.R. – 4.9 g/l A.T.

