



# Pinot Gris Fruehmess 2018

## Vin De Terroir

### VIN BLANC SEC - 75 CL

- ♪ **Cépages** : Pinot Gris.
- ♪ **Provenance** : Itterswiller.
- ♪ **Age de la vigne** : 35 ans.
- ♪ **Terroir** : Argilo-calcaire et grés roses lessivés.

*Situé sur une colline exposée plein sud, le Fruehmess bénéficie d'un micro-climat sec et chaud.*

#### ♪ **Vinification** :

- Vendanges manuelles avec tri.
- Pressurage basse pression.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température.
- Fermentation malolactique et élevage en demi-muid (de 2 et 3 ans) pendant 10 mois.

#### ♪ **Dégustation** :

- Au nez : notes boisées et de fruits jaunes (poire).
- En bouche : belle minéralité, légers arômes de torréfaction, long et ample en bouche sans sucrosité.

#### ♪ **Accords mets et vins** :

*Apéritif, viandes blanches, plats en sauce.*

**Température de service** : 10 à 12 °C.

**Temps de garde** : 9 ans.



Degré alcoolique : 14 %vol      Acidité totale : 5.3 g/L

Sucres résiduels : 4.2 g/L