



Pinot gris 2023



Vin De Fruit

VIN BLANC SEC **BIO** - 75 CL

♪ **Cépages** : Pinot Gris.

♪ **Provenance** : Itterswiller, Epfig.

♪ **Age de la vigne** : 35 à 50 ans.

♪ **Terroir** : 60 % Argilo-calcaire, 40 % argilo-sablonneux.

♪ **Vinification** :

- Macération pelliculaire à froid (6 heures).
- Pressurage basse pression.
- Débourage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température.
- 70% élevage en foudre sur lies entières avec bâtonnage.
- 30% élevage en 1/2 muids de 500L avec fermentation malolactique.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : notes de sous-bois et torréfaction.
- En bouche : arômes de fruits jaunes et d'agrumes, long en bouche avec une belle finalité.

♪ **Accords mets et vins** :

Très polyvalent, apéritif, volailles, viandes blanches, sauces et crèmes.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 7 ans.

Degré alcoolique : 13 %vol.

Acidité total : 5.2 g/l

Sucres résiduels : 2.1 g/L.

