



PINOT GRIS 2017

« Granit »

Le cépage : Longtemps appelé Tokay d'Alsace, puis Tokay Pinot Gris, le Pinot Gris est un cépage d'origine bourguignonne. Son caractère gris est lié au caractère génétique de son tissu cellulaire muté à la périphérie des raisins. Voilà comment ce raisin rouge violet donne l'un des plus grands vins blancs d'Alsace, apte à produire les meilleures vendanges tardives ou sélections de grains nobles.

Terroir : granit

Méthodes culturales : certifié Agriculture Biologique – vin bio

Alcool : 12.7 % vol.

Sucres résiduels : 27 grammes

Garde : 10 ans

Vinification : pressurage sur pressoir pneumatique.
Fermentation à basse température. Pas de collage.
Pas de levurage. Pas de sulfites au pressurage.

Dégustation :



Jaune clair, brillant.



Le nez est riche, gourmand. Il engage sur des notes de pêche, de mangue.



La bouche est ronde et riche.

Conseils de garde : Le vin peut vieillir s'il respecte les trois règles fondamentales de la conservation : pas de lumière (surtout les néons), pas de variation de température (<5°) et humidité constante.

Conseils de dégustation : On le dégustera volontiers en apéritif, ou sur un dessert pas trop sucré.