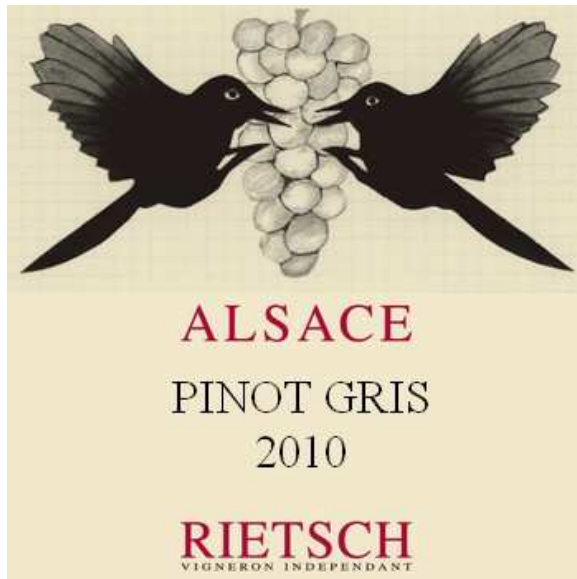


## PINOT GRIS 2010



### Caractère

Développe des arômes variés d'agrumes, d'écorce d'orange, de pêche et de noisette. L'attaque au palais est soyeuse, la finale en bouche est tendue par la fraîcheur et persistante par la minéralité apportée par le terroir.

### A servir avec...

Terrines, viandes blanches, potées de légumes, fromages à pâte persillée : ce cépage aime les plats goûteux et chaleureux, ainsi que les notes sucrées.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 3,7 g/l

Alcool : 13.6°

Acidité totale : 7.4 g/l

pH : 3,16

### La terre et la vigne

*Terroir argilo-calcaire sur la colline du Rippelholz, au-dessus du Grand Cru Zotzenberg à Mittelbergheim.*

*Vendangé le 5 octobre 2010.*

*Rendement de 61 hl/ha.*

### Vinification

*Elevage de 9 mois en foudre, sur lie totale.*

*Stabilisation : Sulfitage - filtration clarifiante sur terre de kieselguhr rose suivie d'une filtration fine sur plaque de cellulose à 0,6 microns. Sulfitage.*

*S02 total : 110 mg/l.*

*Mise en bouteille le 28 juillet 2011.*