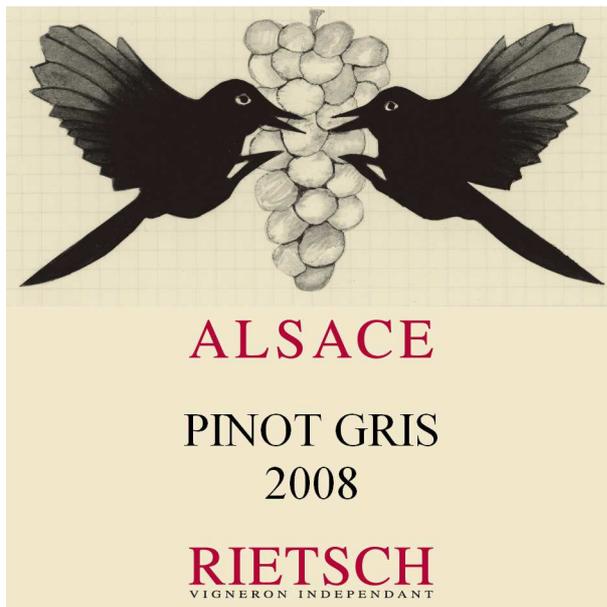


PINOT GRIS 2008



Caractère

Ce pinot gris révèle des arômes très frais de fruits blancs et des senteurs de sous-bois. Son acidité tendue apporte du relief au palais et signe l'empreinte de son terroir d'origine calcaire.

A servir avec...

Poissons en sauce, viandes blanches, tourte vigneronne : ce pinot gris convient à tous les plats relevés et opulents.

Fiche technique

Sucre résiduel : 6,4 g/l

Alcool : 13,4°

Acidité totale : 7,4 g/l

pH : 3,2

La terre et la vigne

Terroir argilo-calcaire sur la colline du Rippelholtz, au-dessus du grand cru Zotzenberg à Mittelbergheim.

Vendangé le 9 octobre 2008.

Rendement de 74 hl/ha.

Vinification

Elevage de 11 mois en cuve inox, sur lies totales.

Stabilisation : sulfitage et filtration fine sur plaques de cellulose de 0,6 microns.

S02 total : 170 mg/l – S02 libre : 35 mg/l.

Mise en bouteille au mois de septembre 2009.