



PINOT GRIS 2020

AOC Alsace, Alsace, France

Pinot Gris de notre gamme Tradition. Parmi les vins d'Alsace, c'est un des vins blancs les plus aromatiques, notamment classé parmi les « cépages nobles » alsaciens.

PRÉSENTATION

C'est un vin d'une grande complexité aromatique. Il exalte des arômes particulièrement fumés, de sous bois, de champignons et de fruits secs.

LE MILLÉSIME

2020, millésime de grande canicule.

Les Pinots Gris qui eux se révèlent typés, riches, légèrement teintés équilibrés et droits.

ÉLEVAGE

Élevage jusqu'au printemps en cuve inox.

CÉPAGE

Pinot gris 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 9,4 g/l

13,4 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Ce Pinot Gris est doté d'un nez fin aux notes fumées et de fruits jaunes. L'attaque en bouche est tendre et sans sucrosité en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Pinot Gris s'accorde avec des terrines, des poissons séchés ou fumés, des viandes froides, des volailles rôties ou en sauce.

