



Pinot GRIS

2017

Dégustation

Robe jaune pâle et brillante. Ce vin offre un nez tout en finesse, avec des notes de fleur d'oranger, de chèvrefeuille, de clémentine, et des arômes grillés, discrètement fumés, caractéristique du cépage.

En bouche l'attaque est souple. Vin équilibré, charpenté avec des arômes de cacao, de fruits exotiques (ananas, litchi) nuancés d'épices douces. Bouche délicate et savoureuse, ronde, qui évolue vers une chaleur agréable en finale.

Aspect Technique

Cépages : Pinot Gris

Sucres résiduels : 8.52 g/l

Alcool : 13,98 %

Acidité : 3.92 g/l en H₂SO₄

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol argileux siliceux calcaire

Exposition : Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

Superficie : 1,80 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressurage pneumatique. Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

Culture : Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell
68500 BERGHOLTZ
03 89 76 13 87



Accompagnement

aime la bonne chère, le saumon fumé ou frais, la lotte, la langouste, le foie gras, le rôti succulent, le canard, la terrine de légumes... et constitue un apéritif de grande classe.

Température de dégustation : 8 à 10°