



Pinot Gris Cuvée Particulière 2021

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Saint-Hippolyte, Orschwiller et Châtenois.
Argile, argilo-marneux, exposition Sud et Est.

Encépagement :

100% Pinot Gris

Mode de conduite de la vigne :

Entretien des sols par labours.
Âge des vignes : 50-55 ans.

Mode de conduite:

Guyot simple poussard.
Le rendement moyen est de 50 hl/ha avec une densité de plantation de 5.200 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle mi-septembre, tri à la parcelle.

Vinification :

Pressurage long et léger pendant 8 heures.
Fermentation alcoolique avec levures indigènes et entonnage en foudre.

Elevage :

7 mois sur lies fines en foudre.

Mise en bouteille :

Vin filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

Dégustation :

Robe jaune soutenue. Nez fermé, discret, s'ouvre sur une belle fraîcheur, fruité (pêche blanche) avec une petite pointe d'épices.
Bouche fraîche et souple, légèrement acidulé et saline, citronnée, belle longueur avec de beaux petits amers en fin de bouche.

Alliances Gastronomiques :

Vin de copain et de terrasse.

Garde : 5 à 10 ans
Production : 5.330 bouteilles
Prix départ cave TTC : 9,00€

Analyses réalisées en juillet 2022 :

Alcool requis :	13%
Sucres résiduels :	4,8 g/l
Acidité totale :	4,4 g/l (H2SO4)
pH :	3,43
Ce vin est : sec	