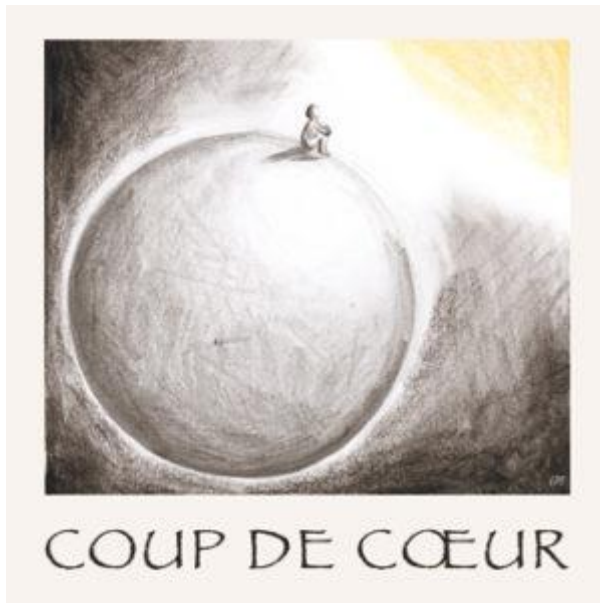


PINOT GRIS COUP DE COEUR 2009



Caractère

Surmûri, miellé mais toujours sec, ce pinot gris est large et flatteur sans jamais être lourd. Un beau classique, bien équilibré.

A servir avec...

A servir tout au long du repas, de l'apéritif au fromage. Les terrines aux herbes et aux épices, les viandes blanches, les champignons et tous les plats en crème lui vont à merveille.

Fiche technique

Sucre résiduel : 18,9 g/l

Alcool : 14,2°

Acidité totale : 5,2 g/l

pH : 3,3

La terre et la vigne

Ce pinot noir provient du terroir grand cru Zotzenberg, mais n'a pas été revendiqué dans l'appellation pour le millésime 2009.

Vendangé le 1er octobre 2009.

Rendement de 58 hl/ha.

Vinification

Elevage de 11 mois en cuve inox.

Stabilisation : filtration dégrossissante puis fine sur plaques de cellulose. Sulfitage.

S02 total : 160 mg/l – S02 libre : 45 mg/l.

Mise en bouteille au mois de septembre 2010.