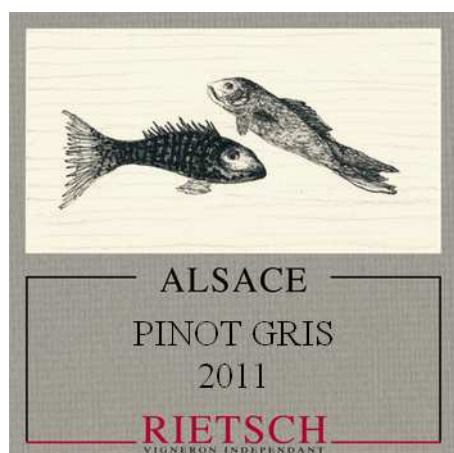


PINOT GRIS 2011



Caractère

Issu de raisin triés, ce pinot présente un nez subtil de fleurs des champs et d'herbes sèches. Doté d'une belle salinité, il se montre plein de fraîcheur et de vivacité, et prend du volume en fin de bouche, sans aucune lourdeur. Un vin léger, aérien et d'une jolie élégance.

A servir avec...

Huîtres, fruits de mer, poissons, charcuteries, viandes blanches : voilà un vin facile à vivre, qui saura s'accommoder de tous les plats fins et délicats.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Un carafage donnera au vin une légère patine.

Fiche technique

Sucre résiduel : 2,6 g/l

Alcool : 12,7°

Acidité totale : 5,9 g/l

pH : 3.3

La terre et la vigne

Terroir argilo-calcaire sur la colline du Grand Cru Zotzenberg à Mittelbergheim.

Vendangé le 16 septembre 2011.

Rendement de 57 hl/ha.

Vinification

Elevage de 9 mois en foudre, sur lie totale.

Stabilisation : filtration fine sur plaque de cellulose à 0,8 à 0.5 microns.

Sulfitage léger en cours d'élevage et à la mise en bouteille. S02 total : 51 mg/l.

Mise en bouteille au mois de juin 2012.