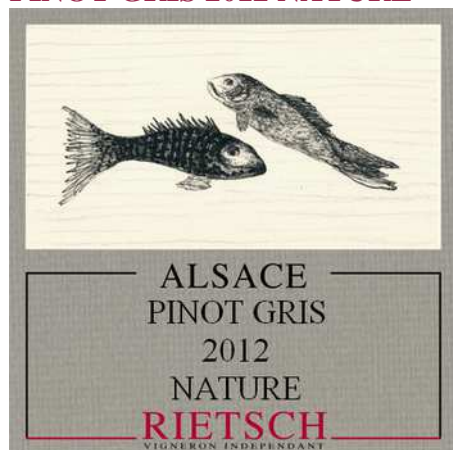


## **PINOT GRIS 2012 NATURE**



### **Caractère**

La jeunesse de ce pinot gris révèle des arômes légèrement lactés, qui au carafage évoluent vers un nez de fruits jaunes. C'est un vin à la bouche vive, saline, nerveuse et d'une belle acidité, qui gardera une bonne tenue trois ou quatre jours après l'ouverture.

### **A servir avec...**

Poissons, charcuteries, choucroute : voilà un vin facile à associer, et qui aura un beau potentiel de garde.

### **Le service du vin**

Servir frais à 8-10 degrés.

Un carafage donnera au vin une légère patine.

### **Fiche technique**

Sucre résiduel : 1.3 g/l

Alcool : 14°

Acidité totale : 6.5 g/l

Acidité volatile : 0.53 g/L

pH : 3.1

S02 total : 7 mg/l.

### **La terre et la vigne**

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

*Vendangé le 21 octobre 2012.*

*Rendement de 46 hl/ha.*

### **Vinification**

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.*

*Elevage de 11 mois en cuve, sur lie totale.*

*Stabilisation : filtration fine sur plaque de cellulose de 1.5 à 0.6 microns.*

*Sans sulfites ajoutés.*

*Mise en bouteille au mois de septembre 2013 - 2530 bts.*

*Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche en dessous de 14°C.*