



Pinot Gris Collection Douceurs AOC Alsace 2021

75 cl

Vinification du Pinot Gris Collection Douceurs

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique. Fruit d'un patient travail de la vigne jusqu'à l'aboutissement d'un élevage de nombreux mois sur lies, ce vin a été jugé digne de faire partie de nos prestigieuses Collection Douceurs. Il a été mis en bouteille dans notre bouteille spéciale : la bouteille aux 12 facettes Jean Geiler.

Description du Pinot Gris Collection Douceurs

De brillants reflets jaunes serins illuminent un vin où l'alchimie de la surmaturation vous fera découvrir des arômes de confit et de miel. Liquoreux par excellence, la puissance et les notes de fruits secs au palais en font une cuvée charnue. Puissant et suave pour être servi à l'apéritif, lors de réceptions, cette cuvée est également à découvrir en compagnie de foie gras, de desserts ou de tartes. Ou tout simplement pour le plaisir...

Aspect technique du Pinot Gris Collection Douceurs

Cépage : Pinot Gris
Consommez entre 8° et 11°C
Sucrosité : 41,28 g/l
Alcool : 13°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.