



Pinot Gris Signature AOC Alsace 2025

75 cl

Vinification du Pinot Gris Signature

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.

Description du Pinot Gris Signature

Ce sympathique Pinot Gris présente une jolie robe aux reflets jaunes, le nez subtil vous éveillera aux senteurs de pêche, de sous-bois, de melon et de fruits frais. Le sultan d'Alsace est idéal à l'apéritif ou avec une volaille blanche en sauce ou un rôti de veau.

Aspect technique du Pinot Gris Signature

Cépage : Pinot Gris
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 12,7 g/l
Alcool : 13,2°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 3 à 4 ans.
