



Pinot Gris "Les Faîtières" 2022

75 cl

Vinification du Pinot Gris "Les Faîtières"

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin est vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler sa plus belle expression aromatique.

Description du Pinot Gris "Les Faîtières"

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. À découvrir également aux côtés de champignons comme sur un risotto aux cèpes par exemple.

Aspect technique du Pinot Gris "Les Faîtières"

Cépage : Pinot Gris
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 12.7 g/l
Alcool : 13.2°

Situation géographique et sol

Sol argilo calcaire et alluviaux. Ce Pinot Gris provient de vignes de 35 ans minimum conduites en double Guyot.

Potentiel de garde : 1 à 3 ans.