



# Pinot Gris "Château de Kintzheim" 2020

75 cl

---

## Vinification du Pinot Gris "Château de Kintzheim"

Les grappes proviennent de parcelles sélectionnées. 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 "Château de Kintzheim"

**UN VIGNOBLE HISTORIQUE** Le vignoble du CHATEAU DE KINTZHEIM est de renommée très ancienne. Propriété de la ville de Sélestat au XVI<sup>e</sup> siècle, il a été cédé en 1649 à son bourgmestre, Jean Guillaume de Gollen et aujourd'hui propriété de la famille Humann. Le vignoble du CHATEAU DE KINTZHEIM par sa magnifique exposition et la qualité de son sous-sol, produit ce merveilleux Pinot Gris, gouleyant, corsé et finement capiteux à déguster à toute occasion où l'on apprécie un grand vin blanc.

## Aspect technique du Pinot Gris "Château de Kintzheim"

Cépage : Pinot Gris  
Consommez entre 8° et 10°C  
Sucrosité : 19.8 g/l  
Alcool : 12.5°

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.