



Pinot Gris Steingold A.O.C. Alsace 2017

- ❖ Degré d'alcool alc 13,5% vol.
- ❖ Cépage Pinot Gris
- ❖ Terroir Le calcaire du Steinert apporte finesse et élégance (note florale), acidité et fraîcheur. L'argile du Goldert confère structure et gras
- ❖ Vendange Manuelle.

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

OEIL: Sa robe est jaune or, brillante et limpide.

NEZ: D'une belle élégance avec un nez soyeux, il dévoile des arômes de poire, de fruits jaunes et de miel.

BOUCHE: Ample et charnue, la bouche s'ouvre sur des notes de mirabelle et d'abricot sec. Sa puissance est remarquablement équilibrée par une légère pointe d'acidité. D'une très belle persistance aromatique. Un vin de gastronomie et de terroir.



CONTIENT DES SULFITES