



Pinot GRIS 2018

Grand Cru Spiegel

Dégustation

Robe jaune aux reflets dorés. Disque très épais. Nez intense aux arômes discrets de fumés, avec des notes de fruits à chair blanche comme le coing, la pomme et la poire. La bouche est harmonieuse, puissante, construite sur le gras, vin très concentré. Arômes élégants d'ananas, de mirabelles au miel. Du moelleux et de la longueur. La finale est marquée par des notes confites et épicées

Aspect Technique

Cépage : Pinot Gris

Sucres résiduels : 35.1 g/l

Acidité : 3.02 g/l en H₂SO₄

Alcool : 15.03 %

Appellation : A.O.C Alsace Grand Cru

Exposition : Le Spiegel s'étire à mi-coteaux, sur une pente moyenne allant de 260 à 315 mètres d'altitude. Il s'oriente à l'Est. Influence d'un micro climat.

Terroir : Marno-gréseux

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressurage pneumatique, débourbage statique. Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

Culture : Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell
68500 BERGHOLTZ
03 89 76 13 87



Accompagnement

Se prête à l'apéritif, au dessert, avec des fromages à goût relevé, avec le foie gras .

Température de dégustation : 8 à 10 °