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

www.eugene-meyer.fr

Pinot **GRIS 2022**

Macération

Dégustation

Belle robe rose orangée. Nez très expressif aux arômes de plamplemousse, notes florales nuancées d'épices. Très belle matière première. Vin sec, corsé, velouté, riche au palais. Arômes de fraise, cacao, pêche des vignes. Zeste de pamplemousse et pointe de tanins tendres en finale.

Aspect Technique

Cépages : *Pinot gris*
Alcool : *13.66 %*
Sucres résiduels : *1.5g/l*
Acidité : *2.59 g/l en H2SO4*
Appellation : *A.O.C Alsace*
Terroir : *Sol argileux siliceux calcaire*
Exposition : *Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.*
Vendanges : *Manuelles.*
Vinification : *Les raisins de cette Cuvée ont été soigneusement triés, égrappés et mis en cuve.Le jus fermente ainsi 21 jours au contact de la peau du raisin, ce qui permet une plus grande extraction des arômes et la transmission de la couleur du raisin au vin. Elevage en foudre sur lies fines pendant 9 mois, avec batonnage.*
Culture : *Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.*

Accompagnement

Il accompagnera à merveille les tartes flambées, viandes grillées,volailles, plats asiatiques...

Température de dégustation : 12 à 14°

Depuis 1620

Vins Eugène Meyer

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.