



Pinot Gris Biologique "Les Caves de l'Enfer" 2022

75 cl

Situation géographique et sol

Le Pinot Gris "Bio" est issu de vignes situées en sortie de vallée, qui évoluent sur un terroir original, caillouteux et perméable. Travaillé en viticulture biologique, qui s'inscrit dans une grande biodiversité de la flore et de la faune. Il est certifié par Ecocert FR-BIO-01. Sur ces terres à faible pluviométrie naissent des vins tendres et charmeurs.

Vendange et vinification du Pinot Gris Biologique

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

Commentaires de dégustation du Pinot Gris Biologique

Sa robe est de couleur jaune or. Ce Pinot Gris offre un bouquet charmeur avec un nez élégant sur des notes de fruits, comme l'abricot et la pêche des vignes. En bouche, on retrouve les mêmes touches aromatiques accompagnées également de fruits secs. En bouche le vin est ample, il évoque des arômes d'abricots, de subtiles notes miellées et fumées et en fin de bouche révèle une agréable pointe de fraîcheur.

Accord mets et vins avec le Pinot Gris Biologique

Cet Alsace Pinot Gris est un vin blanc fruité et racé qui peut être servi dès l'apéritif. Parfait complice des recettes à base de pâtes, des risottos, et des plats à base champignons. Il accompagnera aussi bien un quasi de veau, un tajine ou encore un canard laqué ou d'autres recettes sucrées salées.

Aspect technique du Pinot Gris Biologique

Cépage : Pinot Gris
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 15 g/l
Alcool : 12,5°



Potentiel de garde : 1 à 3 ans
