



Pinot Gris "Les Caves de l'Enfer" 2021

75 cl

Situation géographique et sol

Protégées des vents d'ouest par les collines sous-vosgiennes les vignes sont situées sur les meilleurs coteaux d'Amerschwih, exposées est/sud-est. Les sols sont à dominante argilocalcaire.

Vendange et vinification du Pinot Gris "Les Caves de l'Enfer"

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 "Les Caves de l'Enfer"

Les cuvées "Les Caves de l'Enfer" sont des vins caractéristiques de leur cépage et représentatives de l'appellation "Alsace".

Sa robe est de couleur jaune or. Cet Alsace Pinot Gris, développe un bouquet délicatement fumé avec quelques notes de fruits, comme l'abricot sec, la pêche des vignes, mais aussi des notes de sous-bois, de melon et de fruits jaunes. En bouche le vin est ample, il évoque des arômes d'abricots, de subtiles notes miellées et en fin de bouche révèle une agréable pointe de fraîcheur.

Accord mets et vins avec le Pinot Gris "Les Caves de l'Enfer"

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 en sauce à base champignons. Il accompagnera aussi bien un quasi de veau, un tajine de poulet aux olives ou encore un traditionnel baeckahoffe.

Aspect technique du Pinot Gris "Les Caves de l'Enfer"

Cépage : Pinot Gris
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 13,2 g/l
Alcool : 12,0°



Potentiel de garde : 1 à 3 ans
