



Sol : Argilo, Calcaire

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 45 hL/ha



Cépage : Pinot Gris

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



Vinification :

Vendangés en surmaturité; le pressurage est pneumatique et doux, débordage statique à froid, fermentation en cuves inox thermo-régulées

Elevage:

En foudre



Ce vin offre une couleur jaune soutenue avec des reflets brillants. Le nez se caractérise par des notes de fruits confits, de miel et d'une note de fumé. La bouche associe puissance et rondeur avec une belle longueur.



Il se sert à l'apéritif, accompagné de fromages de caractères, tel que notre Munster, les bleus, les plats asiatiques mais également, à savourer seul après un repas.



Garde : 10 - 15 ans

Température de service : 8 - 9 °C