

# PINOT GRIS

## Vendanges tardives



Sol : Argilo-Calcaire



Âge moyen des vignes : 40 ans



Cépage : Pinot Gris

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc liquoreux



### Vinification :

Vendangés en sur maturité; le pressurage est pneumatique et doux, débourbage statique à froid, fermentation en cuves inox thermo-

régulées

### Eleavage:

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 : 7-8 °C

### PUISSANCE



1 RUE DES CHATEAUX - 67530 OTTROT



[www.fritzschmitt.com](http://www.fritzschmitt.com)



TEL: 0388959806  
PORT : 0680178309

