



PINOT GRIS

CHASSEURS DE LUNE | 2021

IL SE DISTINGUE PAR SON ÉQUILIBRE ET SA FINESSE D'ARÔMES VENANT CONTREBALANCER SA PUISSANCE ET SA RONDEUR.



GARDE 3 ANS



TEMPÉRATURE DE SERVICE 8° À 10°



13,5%



SUCROSITÉ



IDENTITÉ

Issu d'un des quatre cépages nobles alsaciens, sa finesse et sa distinction en font un grand vin de gastronomie. Ce vin est produit à partir d'une sélection qualitative de raisins.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies de plus de 6 mois sans fermentation malolactique afin de préserver la fraîcheur et les arômes du cépage.

DÉGUSTATION

Œil | Or pâle.

Nez | Arômes de sous-bois, d'abricot et notes de fruits secs.

Bouche | Rond et gouleyant avec une finesse d'arômes.

Il offre un bel équilibre entre fraîcheur et matière.

Accord mets et vins | Tourtes et viandes blanches, poisson en sauce ou avec le traditionnel baeckeoffe alsacien.

