



Pinot Gris Grand Cru Pfersigberg



CEPAGE: 100% Pinot Gris

SOL: Basé à Eguisheim, au sud de Colmar. 10 hectares de vignes. Les vieilles vignes et le sol de grès donnent une grande concentration et une grande saveur.

VINIFICATION/ELEVAGE:

Suivre les principes de l'agriculture durable pour les vignobles permet la coexistence d'espèces naturelles, voire rares, de faune et de flore aux côtés de la vigne et nous permet de produire des raisins qui reflètent toutes les nuances des terroirs et des cépages qui y fleurissent.

DEGUSTATION:

Nez: Vin puissant.

Bouche: Vin riche et ample avec du gras et des épices typiques du Pinot Gris, mais avec une acidité en finale pour donner de l'équilibre.

Un bon accompagnement de la nourriture asiatique ou avec un plateau de fromages.

GRAPES: 100% Pinot Gris

SOIL: Based in Eguisheim, south of Colmar. 10 hectares of vines. The old vines and the sandstone soil give great concentration and great flavor.

VINIFICATION/AGEING:

Follow the principles of sustainable farming for the vineyards enables the coexistence of natural, and even rare, species of fauna and flora alongside the vines and allows us to produce grapes which reflect all the nuances of the terroirs and the grape varieties which flourish there.

TASTING:

Nose: Mighty wine.

Mouth: Rich and full wine with fat and spices typical of Pinot Gris, but with acidity on the finish to give balance.

A good accompaniment to Asian food or with a cheese platter.