



Pinot Gris Clos Ste Odile 2011



Appellation : AOC Alsace

Taille du vignoble :

Situation du vignoble : Obernai

Terroir : à dominante Calcaire

Cépage : Pinot Gris

Rendement :

Vinification : La conduite de la vigne avec limitation des rendements se fait dans le respect du cépage et les vendanges s'effectuent à la main pour préserver toute la typicité de ce fabuleux terroir.
En cave, tout le travail est axé sur le respect des arômes en préservant les jus de l'oxydation.

Vieillessement : Le vieillissement s'effectue en cuverie inox

Assemblage : chaque cuve vinifiée séparément est assemblée avant mise en bouteille

Longévité :

Date des vendanges : Troisième semaine d'octobre

Age des vignes :

Dégustation : Robe jaune dorée. Un nez présentant des arômes de miel avec une pointe de fruits confits. En bouche, ce vin est ample sans tomber dans la sucrosité.

Mets : Structuré et délicat, il accompagnera parfaitement tout un repas.



Analyses :

- **Millésime** : 2011
- **Acidité Tartrique** : 5.59 g/l (tart. acid)
- **Sucres Résiduels** : 9.3 g/l
- **pH** : 3.47
- **Titre Alc. Volume** : 12,5 % vol