

PINOT GRIS

Fleurs



Origines :

- Cépage(s) : 100% Pinot Gris de macération 15 jours
- Lieu-dit : Les coteaux du Kefferberg
- Sol : Argilo-calcaire
- Mode de culture Biodynamique

Vinification :

Fleurs est un Vin blanc de macération, plus communément appelé vin Orange. Les fermentations se font avec les levures indigènes.

L'élevage est de 8 mois en barriques, sans aucun ajout de produits œnologiques, de sulfites, sans collage, ni filtration.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 12.5°

Appréciation gustative :

Avec ses reflets oranges et sa structure tannique ce *Pinot Gris Fleurs* vous surprendra par sa puissance aromatique.

Conseil :

Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster.

Il accompagne très bien les viandes blanches.