



AOC Pinot Gris Kefferberg

Origines:

- Cépage(s)**: 100% pinot gris
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 65 hl/ha

Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines.
Respect de la charte de vinification bio Alsacienne.
Degré final 13°

Elevage:

Elevage sur lie 7 mois (en foudre en bois)

Le Pinot gris est un cépage noble très aromatique. Avant 2007 il était nommé « Tokay Pinot Gris » et avant 1984 « Tokay d'Alsace ».

Avec des reflets « or paille », un nez élégant, accompagné par des arômes de sous bois, et avec une légère touche florale ce PINOT GRIS Kefferberg s'ouvre vers des nuances de fruits jaunes. Chaleureux et puissant, il conserve beaucoup de finesse aromatique.

Une légère évolution se traduisant par des notes torréfiées. En fin de bouche sa sucrosité léger lui confère de la douceur et renforce sa longueur en bouche. Grace à sa puissance, Il s'accorde très bien avec des plats comme des viandes blanches et des poissons en sauces (crème et beurre).