

GRAND CRU WIEBELSBERG PINOT GRIS 2013

LE VIN

100% Pinot Gris Cépage:

Millésime : 2013

Certification: Vin Biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Alcool: 13% vol septembre 2014 Mise en bouteilles: Sucrosité: **DEMI-SEC**

3

LE SOL, LA VIGNE

WIEBELSBERG GRAND CRU Terroir:

Roches & sol: Grés rose des Vosges

Orientation: Sud Âge de la vigne : 16 ans Production: 35 hl/ha

Vignobles: pratiques biodynamiques - compost - fumure organique

- labour - vendanges à maturité physologique

Vendanges: manuelles, octobre 2013

Vinification: Pressurage pneumatique, fermentation avec les

levures indigènes en cuve inox avec régulation de

température, élevage en fût de chêne

DÉGUSTATION

fumet aux arômes de sous-bois, (accacias, miel), en bouche belle richesse délicate en dentelle prolongée par une belle minéralité caractéristique du Grès rose des Vosges en fin de bouche

Ce vin riche et généreux, accompagne les viandes blanches et les volailles,





