

CLOS DE L'OURSE

VENDANGES TARDIVES PINOT GRIS 2003

LE VIN

Pinot Gris 100% Cépage:

Millésime: 2003

Certification: vin issu de raisins produits en lutte raisonnée

Alcool . 13,5% vol Mise en bouteilles: Septembre 2004 Sucrosité: **MOELLEUX**



LE SOL, LA VIGNE

Terroir: Clos de l'Ourse

Roches & sol: Schiste de Villé et calcaire

Orientation: Est Âge de la vigne : 39 ans Production: 40 hl/ha

Vignobles: Respect du cahier de charges de production de

l'agriculture biogique et de la bio-dynamie

Vendanges: Manuelles - Fin octobre 2003

Vinification: Tri minutieux, pressurage pneumatique, débourbage à

> froid pendant 36 heures, fermentation avec levures indigènes, élevage sur lies fines en fût de chêne

DÉGUSTATION

Nez botrytisé offrant des arômes de fruits confits. En bouche, le corps est riche et persistant, mais toujours

équilibré.

La générosité de ce vin sublimera des gibiers ou du foie gras.



