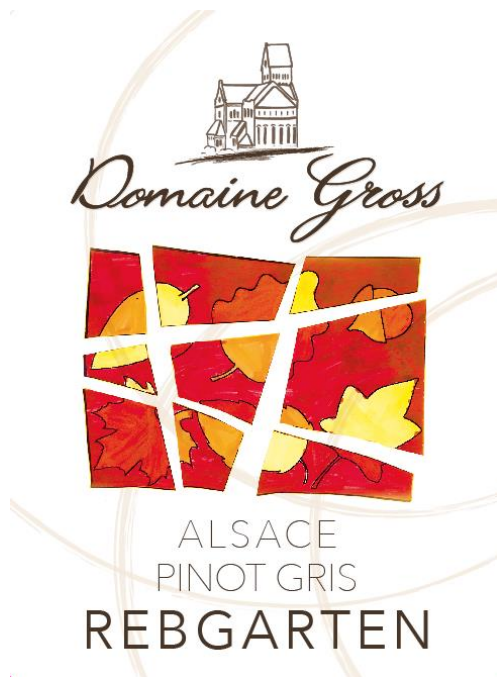




## REBGARTEN 2016



### Gamme

### Terroir

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot Gris
Terroir	Calcaire
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles

Alcool	13,07 % Vol
Sucre résiduel	29,5 g/L
Acide tartrique	7,0 g/L
pH	3,46
Garde	2016 - 2031
T° de service	7-8 °C

Vinification	Récolte à pleine maturité, le pressurage sera lent (20 heures au minimum) ; la fermentation se fait naturellement à partir des levures indigènes. S'ensuit un élevage sur lies totales en foudres durant 10 mois. La filtration et la mise en bouteilles ont eu lieu en août 2017.
Dégustation	Le terroir du Rebgarten confère au vin une certaine légèreté ; Le nez dévoile des arômes de fruits à chairs blanches et une légère acidité ; la bouche est souple et dévoile des fruits murs et compotés.
Accords	Ce vin sublimerait vos apéritifs, foies gras, fromages à pâtes dures ou encore desserts de types gâteaux.



Domaine conduit en culture  
bio-dynamique depuis 2006.  
Contrôle ECOCERT France SAS.

### Domaine Gross

11 rue du Nord - 68420 Guebenschwihr  
Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 - Mob : +33 (0)6 76 53 04 58  
Mail : [contact@domainegross.fr](mailto:contact@domainegross.fr)

N° Siret : 410 055 495 00023 - Code NAF : 011A  
N° TVA : FR81410055495 - N° Accise : FR93219E0083