



# VINCENT GROSS

VIGNERON

## TRYO 2020

### Gamme

### Macération

Appellation	AOC Alsace
Cépages	Riesling – Sylvaner – Pinot Gris
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	13,5 % Vol
Sucre résiduel	1,5 g/L
Acide tartrique	5,1 g/L
SO2 total	11 mg/L
pH	3,72
Garde	2020 – 2027
T° de service	12-14 °C

Vin naturel issu d'une macération de raisins blancs cultivés en agriculture biodynamique sur nos terroirs calcaires. Vendangés à pleine maturité et macérés durant plusieurs semaines, les raisins libèrent tanins, couleurs et antioxydants naturels.

**Vin biodynamique sans intrant**

**Non filtré**  
**Non sulfité**

**vin de macération**

**trio de raisins** Riesling  
Sylvaner  
Pinot Gris



Vinification	Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 20 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en foudre, aboutissant à des vins sans aucun ajout ni sulfite.
Dégustation	La macération des raisins entiers lui confère une robe orange tel un jus de raisin. Le nez est très expressif sur des notes florales et des fruits mûrs ; la bouche ample et gourmande est marquée par une belle trame acide.
Accords	Ce vin se déguste à température de cave (trop froid, les arômes seront fermés). Il conviendra parfaitement aux moments conviviaux : à l'apéritif ou en accompagnement de tapas et fromages.



Domaine conduit  
en culture bio-dynamique.  
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