



VINCENT GROSS
VIGNERON

TRY'O 2019

Gamme

Macération



Appellation	AOC Alsace
Cépages	Riesling – Sylvaner – Pinot Gris
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	13,5 % Vol
Sucre résiduel	0,7 g/L
Acide tartrique	5,0 g/L
SO2 total	14 mg/L
pH	3,36
Garde	2019 – 2026
T° de service	12-14 °C

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

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