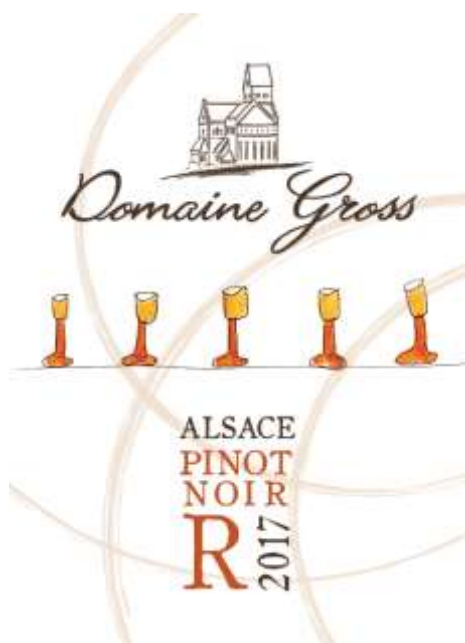




## R 2017

### Gamme

#### Vins de macération



Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot-Noir
Terroir	Calcaro gréseux
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	14,11 % Vol
Sucre résiduel	0,6 g/L
Acide tartrique	5,1 g/L
SO2 total	26 mg/L
pH	3,62
Garde	2017 – 2032
T° de service	12-14 °C

Vinification	Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 26 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 12 mois en barriques (neuves et anciennes, rotations lentes, les plus anciennes ont 10 ans). Aucune filtration n'est réalisée, aboutissant à des vins sans aucun ajout ni sulfite.
Dégustation	La macération des raisins entiers apporte un joli fruit ; le nez développe des notes de cerises mures et confites, de réglisses et de torrifications. En bouche, une explosion de l'arôme de cerise est soutenue par une belle fraîcheur aromatique, ponctuée d'une finale saline : un vin de grande gastronomie !
Accords	Ce vin se déguste à température de cave (trop froid, les arômes seront fermés). Il sublimerait vos gibiers, viandes en sauces, plats épicés et fromages.



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

#### Domaine Gross

11 rue du Nord – 68420 Gueberschwihr  
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 : FR93219F0083