



PINOT NOIR 2018



Gamme

Cépage

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot Noir
Terroir	Loess
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	14 % Vol
Sucre résiduel	5,5 g/L
Acide tartrique	5 g/L
pH	3,39
Garde	2018 – 2028
T° de service	7-8 °C

Vinification	Les raisins issus de nos terroirs de Loess situés en bas de coteaux sont récoltés manuellement et macérés durant 20 jours. Un élevage sur lies totales de 8 mois confère au vin son nez de petits fruits rouges et de beaux tanins fondus.
Dégustation	Avec sa robe intense et son style aérien sur les cassis et la groseille, ce vin se déguste et se partage sans modération !
Accords	Ce vin sublimera vos terrines, viandes rouges ou encore fromages.



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

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