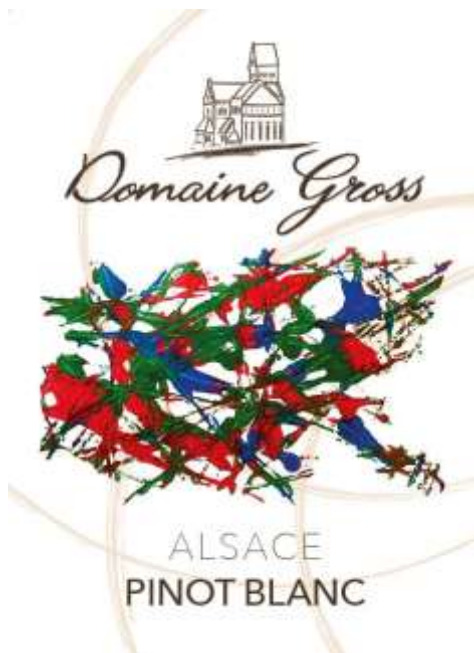




PINOT BLANC 2018



Gamme

Cépage

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot Blanc
Terroir	Lœss
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	12,2 % 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 Lœss situés en bas de coteaux sont récoltés manuellement et pressurés durant 10 heures. Cette cuvée se partage à part égale les cépages de Pinot Blanc et Pinot Auxerrois. Un élevage sur lies totales de 8 mois permet d'exalter une belle fraîcheur aromatique ainsi qu'un joli croquant en bouche.
Dégustation	D'un jaune pâle, ce Pinot Blanc exprime des notes florales et de fruits à chair blanches (pêches...). La bouche est franche et sans sucrosité excessive. L'acidité suave et saline soutien la bouche pour aboutir sur une finale d'un vin sec.
Accords	Ce vin sublimerait vos entrées froides, terrines, salades mêlées ou encore viandes blanches.



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