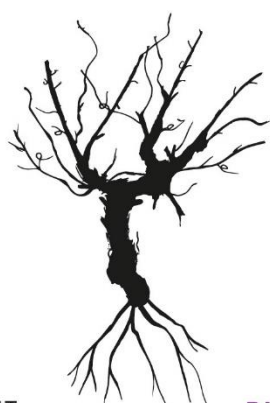


# RHAPSODIE PINOT GRIS 2021

## Gamme

## Macération



**RHAPSODIE**  
PINOT GRIS

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot Gris
Alcool	12,5 % Vol
Sucre résiduel	0,36 g/l
Acidité tartrique	5,40 g/l
Acidité volatile	0,53 g/l
SO2 total	23 mg/l
pH	3,50
Garde	2021 – 2036

Sol et Vigne	<p>Vin issu des terroirs de l'Osperling et Aeschweg (argilo-calcaire) situés sur la commune de Gueberschwihr.</p> <p>Vendanges manuelles avec tri à la parcelle. Date de récolte : 29/09/2022 Rendement : 25 hl / ha</p>
Vinification	<p>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.</p> <p>Mise en bouteille sans filtration, sulfitage léger avant la mise en bouteille.</p>
Dégustation	<p>Ce vin se déguste à température de cave (12 à 15°).</p> <p>A servir comme un vin rouge.</p> <p>Un vin de garde qui pourra rester en cave plusieurs années.</p>

