



OSPERLING 2018



Gamme

Macération

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot Gris
Terroir	Argilo-marneux
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	14 % Vol
Sucre résiduel	0,4 g/L
Acide tartrique	3,06 g/L
SO2 total	16 mg/L
pH	3,65
Garde	2018 - 2033
T° de service	12-14 °C

Vinification	Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 25 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en foudre, une filtration légère, aboutissant à des vins sans aucun ajout ni sulfite.
Dégustation	La macération des peaux violettes du Pinot Gris nous offre une robe orangée ; le nez vanillé s'ouvre sur des notes de fruits des bois pour finir sur des tannins renforçant le caractère poivré du vin.
Accords	Ce vin se déguste à température de cave (trop froid, les arômes seront fermés). Il sublimerait vos plats de charcuteries, grillades, viandes rouges et gibiers ainsi que les 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