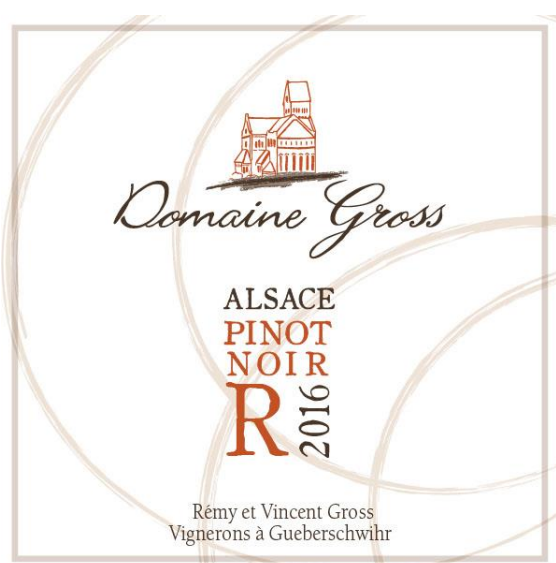




R 2016

Gamme

Vins de macération



Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot-Noir
Terroir	Calcaro gréseux
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	12,91 % Vol
Sucre résiduel	0,4 g/L
Acide tartrique	5,6 g/L
SO2 total	10 mg/L
pH	3,39
Garde	2016 - 2031
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 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