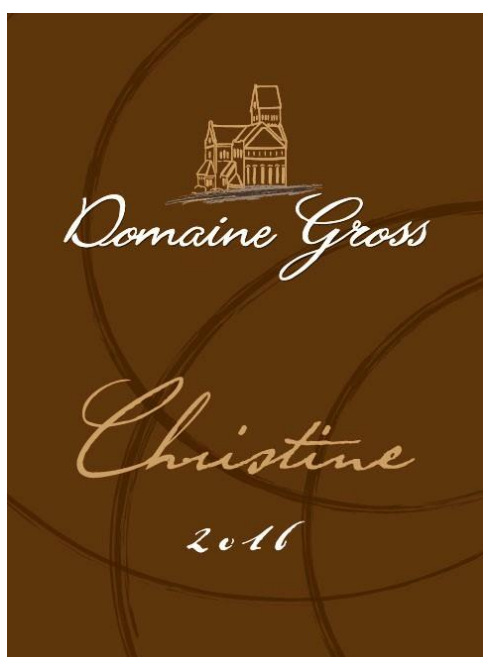




CHRISTINE 2016



Gamme

Terroir

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot Gris
Terroir	Calcaire
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	12,84 % Vol
Sucre résiduel	43,9 g/L
Acide tartrique	5,1 g/L
pH	3,59
Garde	2016 – 2031
T° de service	7-8 °C

Vinification	Récolte en début de passerillage, le botrytis est déjà installé partiellement sur les grappes. Le pressurage doux de 12 heures au minimum permet d'extraire lentement les arômes concentrés ; la fermentation se fait naturellement à partir des levures indigènes. S'ensuit un élevage sur lies totales en foudres durant 10 mois. La filtration et la mise en bouteilles ont eu lieu en août 2017.
Dégustation	Ce Pinot Gris présente une robe jaune or ainsi que de belles larmes, caractéristiques d'un raisin surmûri ; le nez bien est bien ouvert sur la surmaturation : abricot compoté et agrumes confits. Ample, puissante, riche, tout en rondeur, la bouche penche vers le sucre, mais elle reste équilibrée et séduit par son côté gourmand.
Accords	Ce vin sublimerait vos apéritifs, foies gras, fromages à pâtes dures ou encore desserts de types gâteaux.



Domaine conduit en culture
bio-dynamique depuis 2006.
Contrôle ECOCERT France SAS.

Domaine Gross

11 rue du Nord – 68420 Gueberschwihr
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