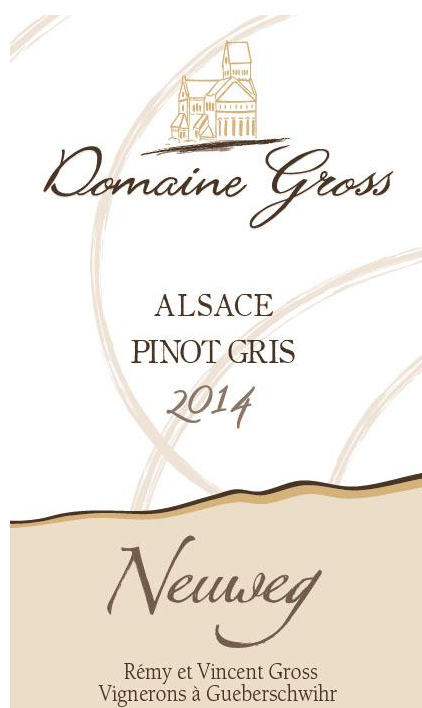




NEUWEG 2014



Gamme

Terroir

| | |
|-----------------|---|
| Appellation | AOC Alsace |
| Cépage | Pinot Gris |
| Terroir | Calcaire |
| Culture | Viticulture biodynamique Vendanges manuelles |
| Alcool | 12,5 % Vol |
| Sucre résiduel | 2,7 g/L |
| Acide tartrique | 7,2 g/L |
| pH | 3,17 |
| Garde | 2014 - 2029 |
| T° de service | 7-8 °C |

| | |
|--------------|--|
| Vinification | Récolte à pleine maturité, le pressurage sera lent (20 heures au minimum) ; 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 2015. |
| Dégustation | Le Neuweg, adossé sur le flanc est du village, est un terroir calcaire oolithique ; une terre limoneuse en surface permet une maturité précoce. Le nez est discret et floral, la bouchée marquée par des fruits à chair blanche. |
| Accords | Ce vin sublimera vos entrées froides, foies gras poêlés, terrines ou encore viandes blanches. |



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