



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT GRIS

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 13/08/2018

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 29.7

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.68

Ph : 3.42

RENDEMENT hl/ha : 22

VENDANGES : manuelles

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourageage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.