



VINS D'ALSACE DES CHASSEURS DE LUNE

Pinot Gris des Chasseurs de Lune

Un vin rond et gouleyant.

Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



Service

8° à 10°



Garde

2 - 5 ans



Élevage

6 mois sur lies fines

Identité

Issu d'un des quatre cépages nobles alsaciens, sa finesse et sa distinction en font un grand vin de gastronomie. Ce vin est produit à partir d'une sélection qualitative de nos raisins.

Vinification

Fermentation alcoolique en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies de plus de 6 mois sans fermentation malolactique afin de préserver la fraîcheur et les arômes variétaux du cépage.

Dégustation

Œil

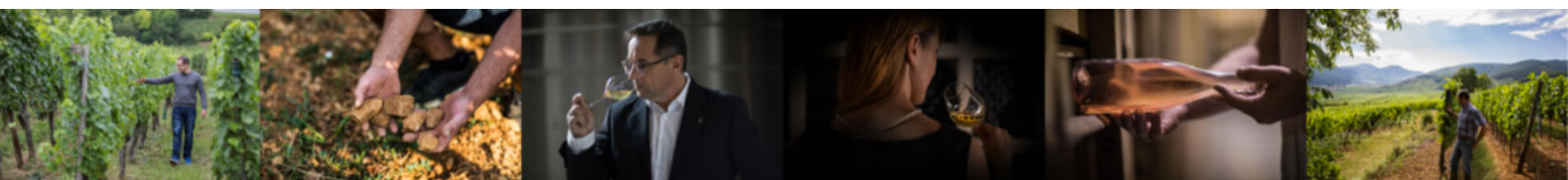
Or pâle.

Nez

Arômes de sous-bois, d'abricot et de fruits secs.

Bouche

Rond et gouleyant avec une finesse d'arômes. Il offre un bel équilibre entre fraîcheur et matière.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.