



VINS D'ALSACE COLLECTION EXCEPTION

Pinot Gris Exception

Notes fumées et torréfiées.

Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



Service

8° à 10°



Garde

2 - 5 ans



Élevage

long sur lies fines

Identité

Issu d'une sélection parcellaire mettant en valeur les plus belles de nos vieilles parcelles de Pinot Gris. Récolté dans la vallée de Kientzheim-Kaysersberg, au pied des collines sous-vosgiennes, ce Pinot Gris provient d'un terroir composé de graves et d'alluvions. Un Grand Vin qui transcende un Grand Cépée.

Vinification

Fermentation alcoolique en cuve inox suivie d'un élevage en barriques de chêne français pendant quelques semaines.

Dégustation

Œil

Robe dorée et brillante.

Nez

Notes fumées (torréfaction) prononcées.

Bouche

Cuvée gastronomique aux arômes toastés, notes de vanille, noisette grillée et miel. Finale délicatement épicée.

