BESTHEIM

VINS D'ALSACE COLLECTION EXCEPTION

Pinot Gris Exception

Notes fumées et torréfiées

Il se distingue par ses notes fumées et torréfiées caractéristiques de cette cuvée exceptionnelle.

Service
8° à 10°

Garde
2 - 5 ans

Élevage
12 mois en futs de 228 et 500 l, élevage long sur lies fines

SEC — DEMI-SEC — MOELLEUX — DOUX

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 Cépage.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en cuve inox puis un élevage de quelques semaines en barrique avant d'être commercialisé.

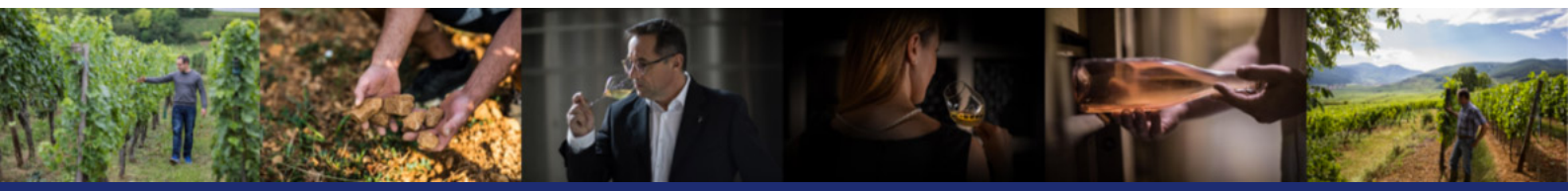
Robe dorée et brillante.

Belles notes fumées de torréfaction.

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

ACCORDS METS & VINS : QUE MANGER AVEC LE PINOT GRIS EXCEPTION ?

Il accompagnera à merveille l'apéritif, les viandes blanches rôties et en sauce, les crustacés les plus nobles, les abats, le fromage. Il est recommandé de carafer ce vin pour en apprécier toute la complexité.



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