

Alsace PINOT GRIS

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace

Réserve Particulière

Millésime 2018



Vignoble :	Terroirs de Blienschwiller et Dieffenthal. Vendanges le 10 septembre 2018 Surface : 60 ares	
Paramètres analytiques :	Alcool	14,14 % vol.
	Acidité totale (Tartrique)	5,00 g/l
	Sucre résiduel	12,80 g/l
	Type de vin : Demi-sec selon classification UE.	
Paramètres d'embouteillage :	N° de lot : L19T3 Quantité de bouteilles : 4 036 Date d'embouteillage : 05.09.2019	
Vinification :	Pressurage en douceur, stabulation à froid du jus pendant 24 h, puis débouillage strict. Fermentation lente en cuve inox. Elevage avec remise en suspension des lies pendant l'hiver. Préfiltration fin février 2019.	
Commentaire :	Visuel : belle couleur jaune brillante Olfactif : nez fin avec des notes de fruits secs torréfiés (caractère noisette). Gustatif : palais harmonieux avec un bel équilibre et une belle structure acide.	
Peut se servir :	Volailles ou poissons en sauce, viande blanche Plats relevés : escargots, fruits de mer farcis Gibier – Terrines de gibier – Pâté de campagne, poêlée de champignons Fromags (Comté, ..., Camembert)	
T° de service :	9 °C	Conservation : 8 ans