

DOMAINE PAUL HUMBRECHT

Depuis 1620

Pinot Gris

Anne-Carole

2013

Cépage(s) : 100 % Pinot Gris

Couleur : Blanc

Alcool acquis: 13,3 %vol.

Sucres résiduels naturels : 32 g/L

Récolte : Manuelle

Pressurage : 10-15heures

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 30 ans

Garde : 15 ans et +

Conduite : Agriculture biologique et biodynamique



Vinification : Pas de chaptalisation - Levures indigènes - Débourage par gravité uniquement - transfert à vitesse lente

Bouchons : Naturel - marque: *Trescases* - gamme traitement naturel / vapeur

Note aromatique dominante : miel au 1er nez, fruits mûrs en bouche tel la pêche, mirabelle...

Indice de sucrosité : Moelleux

| | | | |
|-----|----------|----------|------|
| sec | demi-sec | moelleux | doux |
|-----|----------|----------|------|

Accords Mets / Vin :



Domaine Paul Humbrecht - 6 place Notre Dame - 68250 Pfaffenheim

www.vins-humbrecht.fr



