



Situé à Châtenois en Alsace, au pied des Vosges et du Château du Haut-Koenigsbourg, notre vignoble s'étend sur 23 ha certifiés en Agriculture Biologique depuis 2007.

Respect du sol, maîtrise des rendements, vendanges manuelles, vinifications et élevages adaptés à chaque terroir sont les clefs pour révéler la fraîcheur, la complexité et la personnalité de nos vins.

PINOT GRIS LIEU-DIT HAHNENBERG 2021



Situation géographique	Alsace – France
Appellation	AOP Pinot Gris d'Alsace
Dénomination	Pinot Gris Lieu-Dit Hahnenberg
Millésime	2021
Couleur	Vin blanc
Cépage	Pinot Gris
Age des vignes	30 ans
% vol	13 % vol
Contenance	75 cL
Sucres résiduels	4,3 g/L
Acidité totale	7,2 g/L

Terroir	Sol granitique avec mica noir
Température de service	11 – 13 °C
Vieillessement	Jusqu'à 10 ans
Apparence	Jaune pâle et brillant
Nez	Nez fin, sur la poire et la pêche ainsi que sur des arômes de chocolat blanc
Bouche	Vin structuré, présentant des notes d'herbes aromatiques et de fruits, soutenu par une belle minéralité
Sucrosité	Vin sec
Accords mets et vin	Pour des moments de convivialité en famille ou entre amis Ce Pinot Gris est le parfait compagnon du repas, de l'apéritif au dessert !

Ce Pinot Gris est élaboré avec la volonté de préserver la véritable expression du terroir du Hahnenberg. Les raisins sont vendangés à parfaite maturité et le jus fermente dans des cuves en inox à basse température. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant plusieurs semaines.