

DOMAINE
ANDRE EHRHART & FILS
VIGNERONS

AOC ALSACE Pinot Gris Grand Cru Hengst 2010

Millésime: 2010

Appellation : Alsace Grand Cru Hengst

Type du vin : vin blanc fruité

Nature du sol : calcaire organique

Récolte : Vendange manuelle

Vinification : Pressurage en raisins entiers sur pressoir pneumatique, vinification traditionnelle avec contrôle de température de fermentations, mise en bouteille après 10 mois de cuve.

Commentaires de dégustation :

Vin limpide et brillant avec des reflets jaune or. Nez intense et aromatique de fruits confits, avec des notes de miel. En bouche on retrouve une belle complexité aromatique avec un final agréable.

Recommandations:

Vieillessement: 10 ans et plus

Température de service et de conservation: 8°C et 10°C

Accords mets vin : Accompagne l'apéritif, un foie gras poêlé ainsi que des sushis.