Pinot Gris Ancestrum
A.O.C. Alsace
2018

- **Degré d'alcool** 13,5% alc./vol.
- **Cépage** Pinot gris
- **Terroir** Calcaire et argilo-calcaire
- **Vendange** Manuelle

Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

Dégustation

Le diamant jaune d'Alsace
Ce vin est un hymne au Pinot gris! Comme l' Ancestrum Gewurztraminer, la vendange manuelle, différée de quelques semaines, lui procure une maturité idéale. Cette cuvée exceptionnelle, réservée aux vrais amateurs, a obtenu une médaille d'Or au Concours International des Pinot Gris du Monde en 2009 et 2011.

Accords Gourmands

Un vin de gastronomie d'une grande finesse, élégant et harmonieux à apprécier pleinement sur les viandes blanches, les poissons en sauce, les plats épicés... Il fera merveille avec un risotto aux cèpes, un foie gras d'oie ou des gambas grillées. Il accompagnera des fromages tels qu'un excellent fromage de chèvre ou les fromages à pâte pressée cuite comme le Comté et le Beaufort, Il vous surprendra au dessert sur un Vacherin glacé ou une salade de fruits exotiques.

- **Service** 10 et 12°C.

Conservation

Consommation optimale jusqu'à 10 ans

CONTIENT DES SULFITES