AOC Alsace

Pinot Gris Cuvée de l'Ours

Domaine Frey Charles et Dominique

Récompenses :
Guide Dussert-Gerber

Origines:
-Cépage(s): Pinot Gris
-Sol: Sable granitique
-Taille: Guyot double
-Rendement: 50 hl/ha

Vinification:
Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 4 semaines.

Elevage:
6 mois sur lie fine, cuve inox et foudre.

Appréciation gustative:
Vin au fruité délicat d'une très grande finesse, corsé, équilibré.

Tenue et conservation:
Peut se garder 3à 5 ans.

Gastronomie :
Servir à 12-14 ℃
Il aime la bonne chair, les rôtis, le foie gras et constitue un apéritif de grande classe.