



ALSACE GRAND CRU STEINERT

Pinot Gris

Une invitation à un Bonheur Exceptionnel

Pour un moment exceptionnel

Sensations...

Le touché de bouche de ce vin est aussi ferme et aéré que la structure de sol calcaire du Grand Cru Steinert pourrait le suggérer. Sec au palais, il développe des arômes raffinés de fleurs des champs et de fruits blancs juteux.

Accords mets/vins

Ce vin ira avec une belle viande blanche mais vous pourrez également l'essayer sur un steak de thon bien accommodé.

Terroir

Le nom STEINERT évoque l'aspect pierreux de ce terroir, orienté vers la lumière du soleil levant, face à la plaine d'ALSACE, au Rhin et à la Forêt Noire. Le sol est composé de calcaire très dur, homogène, sec et filtrant reposant directement sur la roche mère de calcaire oolithique qui affleure par endroits en surface. Les oolithes sont des petits grains en forme d'œufs de poissons, formés à la surface des roches par des microfossiles marins. Les vins issus du Steinert se caractérisent à la fois par leur puissance et par leur finesse souvent soulignée par des notes mentholées.

Service

10 à 12°C

alcool : 13,5°

acidité en tartrique : 6,6 g/l

sucres résiduels : 0 g/l