

Domaine Saint-Rémy

Pinot Gris

2024



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

| | |
|-----------------------|--|
| Pays | France |
| Producteur | Domaine Saint-Rémy |
| Appellation | Alsace |
| Région | Alsace |
| Couleur | Blanc |
| Intensité | N/D |
| Temps de Garde | 5 à 7 ans |
| Encépagement | Pinot Gris |
| Sucre Résiduel | 0.5 g/L |
| Viticulture | Biodynamie |
| Vinification | Pressurage des raisins légèrement foulés avec un presseur pneumatique. Fermentation lente à froid, levures indigènes. |
| Sol | Granitique sur des pentes abruptes avec une exposition Sud, Sud/Est. Issue du Lieu-dit Im Berg |
| Élevage | Elevage jusqu'à 9 mois sur lies fines. |
| Travail de la vigne | Viticulture Biodynamique |
| Ce qui le rend unique | Ce Pinot Gris sort des sentiers battus avec un style plus droit et incisif, loin des profils riches et opulents du cépage. Issu de sols granitiques et de vieilles vignes, il gagne en tension et en précision, tout en conservant une belle matière en bouche. La fermentation en levures indigènes et l'élevage sur lies fines apportent de la profondeur, avec des notes subtiles de sous-bois, de fleurs blanches et une légère touche fumée. Un vin à la fois énergique |