

## Domaine de l'Ecole - Alsace - Pinot gris Blanc - 2017

### **Vignoble**

- Sol : sol marno-calcaire
- Surface : 0.23 ha
- Âge moyen : 42 ans
- Densité : 4000

### **Viticulture**

- Taille / Palissage : taille guyot simple ou double
- Entretien du sol : enherbement permanent un rang sur deux
- Protection phytosanitaire : selon le cahier des charges AB
- Particularités : en conversion AB

### **Vendanges**

- Type de récolte : manuelle
- Rendement : 65

### **Vinification**

- Vinification : pressurages des raisins en grappes entières, thermorégulation
- Élevage : élevage sur lies fines - 6 mois
- Assemblage : 100 % pinot gris

### **Dégustation**

- Oeil : jaune pâle, brillant, limpide, reflets verts
- Nez : fin et intense, avec des notes fumées
- Bouche : frais, vif, équilibré, arômes de fruits à chair blanche et de coing
- Caractéristiques du Millésime : belle maturité des raisins avec des conditions climatiques favorables à une bonne récolte
- Durée de garde : 3-5 ans

### **Gastronomie**

- Température : 9 °C
- Délicieux avec : charcuterie, viande blanche, mets à base de champignons, terrines, tarte à l'oignon, choucroute

Produit par : Domaine De L'ecole

Exploitation de l'EPL : Les Sillons De Haute Alsace



 RASCA PRODUCTION / Etienne Ramousse