

DOMAINE PAUL HUMBRECHT

Depuis 1620

Pinot Gris

Anaël

2018

Cépage(s) : 100 % Pinot Gris

Couleur : Blanc

Alcool acquis: 13,7 %vol.

Sucres résiduels naturels : 17 g/L

Récolte : Manuelle

Pressurage : 10-12heures

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 30 ans

Garde : 15 ans et +

Conduite : Agriculture biologique et biodynamique



Vinification : Pas de chaptalisation - Levures indigènes - Débourage par gravité uniquement - transfert à vitesse lente

Bouchons : Naturel - marque: *Trescases* - gamme traitement naturel / vapeur

Indice de sucrosité : Moelleux
 sec demi-sec moelleux doux
 |-----|-----|-----|-----|
 ▲

Accords Mets / Vin :



Domaine Paul Humbrecht - 6 place Notre Dame - 68250 Pfaffenheim

www.vins-humbrecht.fr

