

WILLM

Pinot Gris Bio 2020



Comme son nom l'indique le **Pinot Gris** est un cépage Gris à chair blanche. C'est un cépage qui donne des vins charpentés, ronds et longs en bouche. Il présente des arômes fumés et développe une opulence et une saveur très caractéristiques.



Le millésime 2020 : l'équilibre dans la nouvelle donne du changement climatique. Un hiver clément qui laisse place à un printemps radieux et frais, après un débourrement précoce la vigne a poursuivi une croissance régulière dans le repos du premier confinement. Un climat sec ponctué de courts épisodes pluvieux tout au long de la phase végétative a permis au vignoble de se maintenir dans un état sanitaire parfait. Marqué par un été chaud et très ensoleillé, les vendanges précoces commenceront dès le 26 août. Cela semble être dorénavant la période « normale » des vendanges, et nous pousse à nous adapter pour récolter dans les



- 100% Vendanges manuelles
- Pressurage lent des baies et sélection minutieuse des jus
- 4-6 semaines de fermentation contrôlées en cuve
- Elevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois



Parée d'une belle robe or cuivrée, révèle un nez floral, de coing, de pêche dans un registre très printanier. La bouche est croquante et soyeuse avec une belle ampleur et le velouté des fruits jaunes en finale.



Avec un quasi de veau aux coings, un magret de canard poires & potimarron, un soufflé au comté, un poisson en sauce, des fromages comme l'abondance, le beaufort et certains desserts à base de fruits jaunes



Alcool : 13,88 % vol.
Sucre Résiduel : 13,16 g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,24 g/l

Température de service:
8-10° C°

Potentiel de garde:
A déguster dès aujourd'hui
ou à conserver jusqu'à 5 ans.



LA MAISON WILLM

6 Grand Rue • 68420 EGUISSHEIM
+33 (0)3 89 41 24 31

E-mail : contact@alsace-willm.com

www.alsace-willm.com



@alsace.willm_officiel



@AlsaceWillm



@AlsaceWillm