

## Pinot Gris Grand Cru Hengst

Appellation Alsace Grand Cru Hengst Contrôlée

*Puissant - Fruité - Velouté*



### HISTOIRE

Le Grand Cru Hengst, d'Alsace, est renommé pour ses vins de qualité. Sol marno-calcaire, exposition sud, il offre des vins riches, complexes et expressifs, avec des notes minérales et fruitées.

### TERROIR

Marno-calcaire

### CÉPAGE

Pinot Gris 100%

### VIGNOBLE

Âge des vignes : 30 ans

Vendange : 100% manuelle

Notre vignoble certifié Haute Valeur Environnementale est conduit en lutte raisonnée reposant sur une approche d'équilibre. Les méthodes alternatives sont privilégiées telles que la prévention, la protection des auxiliaires, la promotion de la biodiversité, tout en garantissant une qualité optimale des raisins.

### VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées pendant 9 mois

### SERVICE

À servir entre 8 et 10°C

Potentiel de garde : 10 ans

### SPÉCIFICITÉS

Teneur en alcool : 13,5% vol.

Sucres résiduels : 25 g/L

Contient des sulfites

### DÉGUSTATION

Il développe des arômes de fruits exotiques tels que la mangue et l'ananas mais aussi de miel et d'épices. On peut également percevoir de subtiles notes florales comme la fleur d'acacia.

En bouche, sa texture riche et corsée est contrebalancée par sa rondeur et une acidité légèrement tartrique en fin de bouche, caractéristique des Grands Crus Hengst. Les arômes épicés et de fruits secs se confirment clairement.

SEC

DEMI-SEC

MOELLEUX

DOUX

### ACCORD METS & VINS

Le Pinot Gris Grand Cru Hengst se marie bien avec une grande variété de plats. Il peut être servi avec des viandes blanches comme le poulet ou la dinde, des viandes rouges légères comme le veau ou le porc, des fruits de mer comme les huîtres et les crustacés, des plats épicés de la cuisine asiatique, des plats à base de champignons et des fromages riches en goût. Il peut également être servi en apéritif ou avec des desserts à base de fruits.

1/2

## Pinot Gris Grand Cru Hengst

Appellation Alsace Grand Cru Hengst Contrôlée

Type de bouteille	Contenance (mL)	Gencod Bouteille	Gencod carton
Flûte d'Alsace	750	3760167320874	3760167320355

Cols par carton	Cols par palette	Étages par palette	Cartons par rang	Poids bouteille (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bouteille (cm)	Diamètre bouteille (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimension palette (HxLxP cm)
6	576	8	12	1,2	7,5	720	33	7	13,5x37x20,5	170x120x80

