

PINOT GRIS

2022



DAMBACH-LA-VILLE • ALSACE

Degré alcoolique : 13,5 °
Sucre résiduel : 9,3 gr/L
Acidité tartrique : 4,28 gr/L
Ph : 3,55
Garde : 1 à 10 ans
Dégustation : 9° - 11°

TERROIR

Sol : Sablo-granitique
Climat : printemps chauds, étés secs et ensoleillés,
longs automnes et hivers froids

VINIFICATION

Vinitication ancestrale, fermentation par levures
indigènes, soutirage puis élevage sur lies fines
durant 10 mois avant la mise en bouteille au
domaine

DÉGUSTATION

Nez complexe aux arômes figues, coins et pêches
Un bel équilibre entre douceur et légère amertume qui
en fait un vin facile à accorder avec de nombreux plats :
dinde, veau, poêlée de champignons, poissons blancs...



*yvesbeck.vin - Spécial Alsace Août 2023



32, rue Clémenceau
F 67650 – Dambach-la-ville

WWW.DOMAINE-SPEITEL.COM



domaine.speitel@gmail.com
+33 (0)3 88 92 48 11