



PINOT GRIS



Granit - 2025 - Granit



DEPUIS 1889

LOUIS SPEITEL

DAMBACH-LA-VILLE

Vinification

Vinification ancestrale, fermentation par levures indigènes, soutirage puis élevage sur lies fines (50% bois / 50% cuve inox) durant 10 mois avant la mise en bouteille au domaine

Dégustation

Nez complexe aux arômes figues, coings 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...

Degré alcoolique : **12.5°** - Sucre résiduel : **2 gr/L** - Acidité tartrique : **4.09 gr/L**

Ph : 3.53 - Garde : **1 à 15 ans** - Dégustation : **10°**