



Pinot Gris Bel'ondine 2018

Origines

- Cépage(s) : 100% Pinot Gris
- Macération : 15 jours en raisins entier
- Elevage : 8 mois en cuve inox
- Lieu-dit : Les coteaux du Kefferberg
- Sol : Argilo-calcaire
- Mode de culture Biodynamique
- sans sulfites ajouté, sans filtration

Vinification

Fleurs est un vin blanc de macération, plus communément appelé "Vin Orange". La macération est réalisée en laissant fermenter de moût au contact de la peau du raisin.

Les fermentations se font avec les levures indigènes.

L'élevage est de 8 mois en cuve, sans aucun ajout de produits œnologiques, sans sulfites ajouté, sans collage ni filtration.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 13 °
- Méthode Ancestrale
- ◆ Pression en bouteille: 1.8 bar

Appréciation gustative

Bel'ondine est un pétillant naturel, ce vin est mis en bouteilles durant sa fermentation ce qui permet la création de fines bulles naturelles très aromatiques.

Avec ses reflets orange et sa structure tannique Bel'ondine vous surprendra par sa puissance aromatique et ses arômes de fruits rouges et de framboise.