

*Grands Vins d'Alsace*  
**Emile Beyer**

Tél. + (33) 3 89 41 40 45 – Fax : + (33) 3 89 41 64 21  
7 Place du Château St Léon– 68420 EGUISHHEIM  
[info@emile-beyer.fr](mailto:info@emile-beyer.fr) - [www.emile-beyer.fr](http://www.emile-beyer.fr)

*Au cœur du vignoble alsacien, le domaine Emile Beyer s'étend sur 17 hectares autour du village d'Eguisheim. Viticulteurs de père en fils depuis 1580, la passion du vin se transmet depuis 13 générations. Rendements maîtrisés, viticulture respectueuse de l'environnement, vinification naturelle sont le code de conduite de notre exploitation viticole.*

### **Pinot Gris Tradition 2015**



<b>Appellation :</b>	A.O.C Alsace	<b>Pays :</b>	France
<b>Cépage:</b>	Pinot Gris	<b>Vendange :</b>	100% manuelle
<b>Alcool :</b>	14°	<b>Rendement :</b>	65 hl/ha
<b>Acidité :</b>	4.1 g/l H2SO4	<b>Sucres résiduels :</b>	14.2 g/l
<b>Garde :</b>	2016– 2021	<b>Age des vignes :</b>	15 à 20 ans

**Terroir :** Assemblage de différents terroirs principalement calcaires.

**Vinification :** Un pressurage pneumatique permet d'extraire le jus à de très faibles pressions. Fermentation lente. Elevage sur lies fines pendant plusieurs mois.

**Dégustation :** Belle robe jaune dorée. Le nez est ouvert et développe des arômes de fruits mûrs sur l'abricot et la poire avec des notes de bergamote. La bouche présente une jolie rondeur avec une finale fraîche et gourmande sur des notes de raisin de Corinthe.

**Accord :** Apéritif. Poissons ou viandes blanches accompagnés d'une sauce aux saveurs marquées. Il s'accordera parfaitement avec des mets sucrés/salés, avec un risotto aux champignons ou encore des quenelles de foie.