

Alsace Pinot Gris Cuvée de l'Ours



- **Le vigneron :** Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne :** 8 000 btles
- **Degré Alcoolique :** 12.5%/vol
- **Disponible en :** 75 cl

- **Cépage(s) :** Pinot Gris
- **Type de Sol:** Sable granitique
- **Rendement:** 50hl/ha
- **Age des vignes :** 18 ans
- **Vendanges :** manuelles.



Grand Vin D'Alsace

Vinification:

Pressurage en raisin entier, levures indigènes, fermentation 4 semaines.

Elevage:

6 mois sur lie fine, en foudre



«Vin au fruité délicat d'une très grande finesse, corsé, équilibré...»

Tenue et conservation

Peut se garder 3 à 5 ans.



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-14° C

Il aime la bonne chair, les rôtis, le foie gras et constitue un apéritif de grande classe.

Récompenses :

- 87/100 Gilbert et GAillard 2013
- 89/100 Gilbert et GAillard 2014
- GUIDE DVE (86/100)
- 86/100 Gilbert & Gaillard 2015
- 86/100 Wine Enthusiast Magazine
- Médaille d'or, GOLD Medal Concours Pinot Gris du monde 2014



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Alsace Pinot Gris Cuvée de l'Ours



- **The winegrower :** Dominique et Julien Frey
- **Annual production :** 5 000 btles
- **% Alc. :** 12% /vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Pinot Gris
- **Type of soil :** Granitic sand
- **Yield:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** 18 years
- **Harvest :** manual



Grand Vin D'Alsace

Vinification:
Collect 100% manual. Fermentation with indigenous yeasts.

Maturing:
6 months on fine dregs in barrel.



« *Delicate fruity wine of great finesse, full-bodied, good balanced....* »

Aging potential :
Can be kept 3 to 5 years.



Culinary agreements:
To serve at 12-14° C
He likes good food, roasts, foie gras and is a very classy aperitif.

AWARDS :

- 87/100 Gilbert et GAillard 2013
- 89/100 Gilbert et GAillard 2014
- GUIDE DVE (86/100)
- 86/100 Gilbert & Gaillard 2015
- 86/100 Wine Enthusiast Magazine
- Medaille d'or, GOLD Medal Concours Pinot Gris du monde 2014



Winemaker comments :

« »