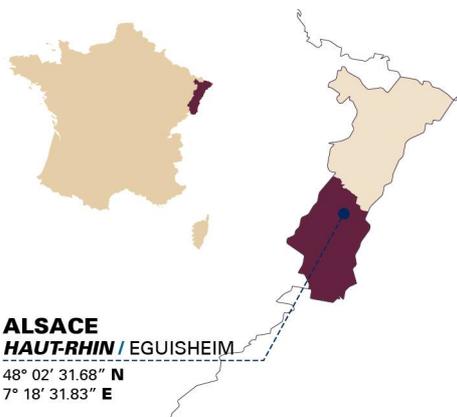




# PINOT GRIS LES ARGILES BLANCHES

EGUISHEIM / ALSAZIA



**ALSACE**  
**HAUT-RHIN / EGISHEIM**

48° 02' 31.68" N  
7° 18' 31.83" E

In Alsazia i vini prodotti sono in prevalenza bianchi e costituiscono il 20% circa dell'intera produzione francese. I nomi dei vini alsaziani, derivano dalla vite utilizzata. L'azienda Joseph Gruss, da tre generazioni è impegnata nella produzione di vini di qualità, a produzione annuale limitata. I vigneti hanno una resa che varia da un minimo di 25 quintali per ettaro, per le selezioni di Grains Nobles, agli 80 quintali per le uve destinate alla spumantizzazione. La vendemmia viene fatta ancora rigorosamente a mano. La vinificazione è tradizionale in vecchie botti di rovere.



ANNO DI FONDAZIONE  
1947



ESTENSIONE TERRITORIO  
15,50 Ha



ENOLOGO  
ANDRÉ GRUSS



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
120.000



VITIGNI  
SYLVANER – RIESLING – PINOT GRIS -  
GEWURZTRAMINER



## TIPOLOGIA

Vino bianco – Alsace AOC



## ZONA DI PRODUZIONE

Alsazia



## VITIGNO

Pinot Gris 100%



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo.



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Più di 20 anni



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e maturazione in tini di acciaio inox e in botti di rovere.



## POTENZIALE

Da 5 a 7 anni.



## PROFUMO

Una bella espressione dei profumi di frutti gialli maturi, tipicamente aperti ed espressivi, con note di frutta matura, albicocca, stecca di liquirizia, un tocco di brioche.



## ABBINAMENTI

È particolarmente indicato con pesce di mare o di fiume, gamberi o aragosta, piatti piccanti, agnello al curry, filetto di triglia con Curcuma, rana pescatrice con zafferano. Questo vino si sposa bene anche con pollame, fagiano e carni bianche, cotoletta di vitello con funghi selvatici, terrina di selvaggina, foie gras di anatra.

