

GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR

PINOT GRIS BIO - MOELLEUX

CARACTÉRISTIQUES

ALLERGÈNES

PINOT GRIS

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR



Le Kirchberg de Barr appartient à la prestigieuse appellation Grand Cru depuis 1983. Cette magnifique colline de 40ha qui domine la vieille ville de Barr, capitale viticole du Bas-Rhin. Ce terroir marno-calcaire de l'oligocène réunit les conditions optimales pour l'élaboration de grands vins de garde : forte pente, ensoleillement maximal, excellente ventilation, forte pierrosité.... Ce n'est que grâce à nos efforts de travail du sol que la vigne arrive à puiser au plus profond des entrailles de la roche mère toute la minéralité qui fait la spécificité de ce grand terroir.



Domaine Hering

+33 (0)3 88 08 90 07

6, rue Docteur Sultzer
67140 BARR

www.vins-hering.com

Ce pinot gris est cultivé sur une parcelle en terrasses, dans la partie sud ouest du grand cru, profitant ainsi des derniers rayons de soleil de la journée. La maturité du raisin donne au vin un côté confit et gras avec une belle robe dorée. Tout en finesse et en équilibre, le vin garde une agréable rondeur mais sans aucune lourdeur.

Alc. 13 % by vol

Sucre résiduel : 25 g/l

Garde : 5 ans

Service : 8° à 10° C

Accompagnements : foie gras, filet de veau aux morilles par exemple...



APPELLATION

AOC Alsace Grand Cru Kirchberg de Barr

CÉPAGE

Pinot Gris

MILLÉSIME

2020

INDICE DE SUCRE : 3

