



PINOT GRIS ÉLEVÉ EN BARRIQUE

Millésime: 2024

Appellation: AOC Alsace Pinot Gris

Terroir: Hohrain (Eguisheim)

Type de sol: Sols brun calcaire et conglomérats calcaires

Exposition: Nord

Issus de nos plus beaux terroirs, ce pinot gris s'affine en barriques bourguignonnes pendant 12 mois.

Charpenté, rond et long en bouche, il offre des arômes de sous-bois et développe une opulence, une saveur caractéristique.

Accord mets et vins : Ce vin est idéal sur un foie gras mi-cuit, une terrine de volaille ou un confit de canard avec ses pommes de terres sautées aux herbes.

Température de dégustation : 12°C.

Durée de conservation : 7 à 10 ans.

“ *l'élevage en barrique bourguignonne me permet d'apporter une oxygénation très douce et ménagée au vin Matthieu,* ”

Taux d'alcool: 13.00%

Sucres: 1 g/L

pH: 3.43

Acidité Totale: 5.20 g/L TH2

SO2 libre: 27 mg/L

SO2 Total: 75 mg/L



Antoine
STOFFEL

21 rue de Colmar
68420 EGUISHHEIM

www.antoinestoffel.com

