

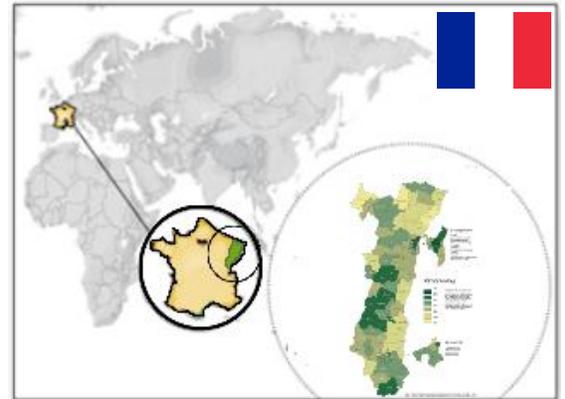
# ORANGE CATTIN

Pinot Gris  
AOP Alsace



*Fleuriel*  
DE MEXICO

[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)



## VARIEDAD

100% Pinot Gris

## VIÑEDO

Los viñedos de Joseph Cattin están ubicados en Voegtlinshoffen.

Suelo: arcilla y piedra caliza.

Clima semi continental.

Cosecha manual.

## VINIFICACIÓN

Maceración del racimo entero durante 48 horas, fermentación durante 2 semanas en barricas de roble y reposo sobre lías durante 4 semanas.

## DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Naranja limpio y brillante.

**Nariz:** Notas de piel de naranja confitada, cítricos y especias.

**Boca:** Predominan los sabores frutales, fresco con una rica acidez.

## SUGERENCIA DE MARIDAJE

Acompaña perfecto pescados, quesos y aves.

Temperatura de servicio: 8-10°C

