

PINOT BLANC 2013

Cépage : Pinot Auxerrois

Appellation : AOP Alsace

Terroir : Alluvions et argiles

Description organoleptique : La robe est d'une couleur or pâle. Le nez est frais, délicatement fruité, avec des notes de pêche et d'eucalyptus. C'est un vin sec, la bouche est légère, tendre et équilibrée, en final on retrouve des notes de pamplemousse. Il représente un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.

Accords mets et vin : Le Pinot Blanc est un vin d'entrée mais également de plat principal. Il s'accorde avec toutes les préparations simples, les poissons, les viandes blanches, les volailles, les plats à base d'œufs (œufs cocotte, omelettes, quiches). Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...).

Garde : Se boit dans sa jeunesse pour en apprécier les arômes propres au cépage, mais peut être tout aussi intéressant après quelques années.

Travail technique et vinification : Vendanges manuelles, pressurage long en pressoir pneumatique, vinification nature en cuve inox, élevage sur lies fines pendant 9 mois, puis filtration et mise en bouteille au domaine.

- Titre alcoolémique vol. : 13,5 %
- Conditionnement : Bouteille « flûte alsacienne » 75cl, bouchage liège.



Vin d'Alsace


Geschickt

Pinot Blanc

