

Sec



Pinot Blanc 2016

Collection

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



Vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé. Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débordage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 6 à 9 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Vin tendre et fruité, avec une souplesse et une fraîcheur en bouche. Nez intense aux notes de noisettes et de fleurs des champs.



Pinot Blanc (sec).



Rond et tendre, il vous comblera à l'apéritif, sur des poissons (truites aux amandes), et terrines de foie de volaille.



A boire jeune dans les 3 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : 12.50 %

Sucre résiduel : 3.94 g/L

Acidité totale : 4.09 g/L (H2SO4)

pH : 3.19

