

Sec



# Pinot Blanc 2017

## 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 débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois. Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Le nez est intense avec de belles notes de noisettes et de fleurs des champs. En bouche, ce Pinot Blanc est tendre et fruité, avec de la souplesse et de la fraîcheur.



100 % Pinot Blanc (sec).



Dégustez ce Pinot Blanc à l'apéritif, avec une truite aux amandes, ou avec des 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 : 4.38 g/L  
Acidité totale : 4.31 g/L (H2SO4)  
pH : 3.12

