

Sec



Pinot Blanc 2017

Vieilles Vignes

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



En Alsace, les vignes sont considérées comme étant « vieilles » à partir de 25 ans d'âge. A Ribeauvillé, nous tablons sur un minimum de 30 ans.

Elles ont alors de petits rendements et produisent des vins complexes.

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 débourage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Le nez est fin avec des notes de fleurs et de fruits secs.

En bouche, ce Pinot Blanc Vieilles Vignes est ample. Il présente une belle structure, un équilibre avec des notes de fruits secs (noisette, noix...).



100 % Pinot Blanc (sec).



Découvrez ce Pinot Blanc Vieilles Vignes sur une viande en croûte, avec du jambon cru, des volailles rôties, ou encore avec des fromages jeunes et frais.



A boire jeune dans les 3 à 5 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 8 et 10°C.



Critères techniques :

Alcool : 13 %

Sucre résiduel : 2.69 g/L

Acidité totale : 4.99 g/L (H2SO4)

pH : 3.05

