

Sec



Pinot Blanc 2016

Bio

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC
VIN BIOLOGIQUE CERTIFIE PAR ECOCERT



Vignoble de 11 hectares autour de Ribeauvillé, travaillé en agriculture biologique sans aucun traitement chimique. Il n'y a que de petits rendements.



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 3 à 6 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Légèrement fumé au nez, ce sont surtout les notes de fruits jaunes, telle que la mirabelle, qui prédominent.

Généreux et structuré en bouche, il offre une belle complexité avec une fin longue et persistante.



100 % Pinot Blanc (sec).



Dégustez ce Pinot Blanc Bio avec des poissons, volailles, terrines de foie, navets confits, quiches, et fromages de chèvre.



Ce vin de grand caractère s'appréciera jeune, mais pourra aussi évoluer favorablement pendant 5 ans.



Servir entre 8 et 10°C.

Critères techniques :

Alcool : 12 %

Sucre résiduel : 6.12 g/L

Acidité totale : 3.74 g/L (H2SO4)

pH : 3.26

