

## FICHE TECHNIQUE

*Appellation : AOC Alsace*

**Vin : Pinot Blanc 2020 « Fleur de Printemps »**

### Analyses :

- Alcool : 13,6% vol.
- Sucres résiduels : 6g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 4,8g/L
- pH : 3,5
- Indice 1 (Vin sec)



### Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Pinot Auxerrois

Terroir : Assemblage de deux terroirs :

- Un sol d'alluvions de la plaine du Rhin où se situe nos plus vieux Auxerrois
- Un second granitique à deux micas, fortement désagrégée, exposé nord Est mais protégé des vents. Cela permet une maturation lente, avec un peu plus d'acidité suivant déficitaire sur ce cépage.

Exposition : Est, Sud Ouest et Nord Est

Travail de la vigne : Enherbement naturel un rang sur deux, second rang labouré

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en foudre avec élevage sur lies jusqu'au mois de mars

### Dégustation :

Le vin possède une belle robe jaune or blanc, avec une très belle brillance. On remarquera aussi de belles larmes fines accompagnés d'un disque fin.

Le 1<sup>er</sup> nez est ouvert, net, fin. Il dégage de fortes notes de fleurs blanches, de fruits blancs, et d'agrumes.

Le 2<sup>ème</sup> nez est beaucoup plus ouvert avec des notes de fruits blancs et jaunes, de fleurs blanches, de citrons et des touches beurrées.

L'attaque est souple avec un équilibre qui se goûte sec. L'acidité est fine et discrète avec une belle matière.

Les arômes sont plus complexes qu'au nez avec des fruits blancs charnus, des fruits jaunes, des fleurs blanches et jaunes, des épices et des touches beurrées.

La finale est fraîche, longue.

Un vin gourmand, frais et gouleyant.

### Mariage gastronomique :

Salades composées ; Apéritif dinatoire ; Volailles et poissons légers ; Charcuteries ; Tartes et quiches ;...