

PINOT BLANC 2024

« FLEUR DE PRINTEMPS »



EN QUELQUES MOTS : La cuvée phare du domaine, le vin des copains, une envie de déboucher une « quille » et de passer un bon moment, c'est le vin idéal pour ce genre de moment. Floral, fruité, gouleyant, il vous accompagnera aisément. Le vin des plaisirs simples de la vie.

APPELLATION : A.O.C. Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Pinot Auxerrois

COULEUR/TYPE : Vin blanc demi - sec

SUCRES RÉSIDUELS : 8,0g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,2g/L H₂SO₄

ALCOOL : 13,0% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

GARDE : 3 à 5 ans

TERROIR : 60% de granit à deux micras et 40% d'alluvions du Rhin

VINIFICATION : Récolte manuelle, pressurage pneumatique doux et lent, fermentation alcoolique d'environ 3/4 semaines, élevage sur lies fines de minimum six mois.

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe jaune or blanc avec des reflets argentés. Le nez est ouvert avec des notes de fleurs blanches, de fruits blancs et jaunes avec une pointe épicé. En bouche, l'attaque est souple et élégante, sur un équilibre sec. La finale est légèrement minérale avec un joli gras.

ACCORDS : Apéritifs salés, charcuteries, poissons d'eau douce, tartes/ quiches, petites volailles, ...

