



PINOT BLANC 2025 (100cl)

EN QUELQUES MOTS : Ce vin est issu de nos vignes de Pinot Auxerrois le long de la route des vins entre Katzenthal et Ammerschwihr. Cette plaine bien aérée permet à l'Auxerrois de se développer très favorablement donnant ainsi naissance à un vin plein de fruit et de plaisir.

APPELLATION : A.O.C. Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : Auxerrois

COULEUR/TYPE : Vin blanc sec

SUCRES RÉSIDUELS : 6,6g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,0g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,7%vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

GARDE : 3 ans

TERROIR : Alluvions du Rhin à faible pierrosité avec des conglomérats de l'oligocène à galets du Muschelkalk.

VINIFICATION : Récolte mécanique, pressurage pneumatique lent, fermentation de plusieurs semaines, élevage sur lies fines en foudre durant six mois minimums.

DÉGUSTATION : Ce vin présente des notes florales, fruitées autour des fruits blancs et jaune. Vin sec, gouleyant, très passe partout, gourmand, léger, friand. Il est un bon compagnon de table au quotidien.

ACCORDS : Charcuterie ; Tapas ; Spécialités locales ; Poissons d'eau douce ;

