

LES BLANCS | EXPRESSION

Pinot Blanc 2022

Un vin floral et équilibré



Terroir et viticulture

Ce vin est issu d'un assemblage de raisins provenant de terroirs argilo-calcaires situés sur les communes de Riquewihr et Ribeauvillé. La maturité est lente et favorable au cépage Pinot Blanc.

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

Vinification

Les vendanges sont manuelles avec pressurage en raisins entiers avec une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

Caractéristiques

Robe de couleur jaune clair.

Le nez dévoile une belle maturité avec une orientation florale. On retrouve des arômes de fleur de tilleul, de sureau et de verveine.

Son acidité n'est pas marquée et la finale élégante.

Accords mets et vins

Ce vin s'accorde parfaitement avec des entrées fraîches et des légumes cuisinés tels que des gratins, ainsi qu'avec les viandes blanches.

"Pinot Blanc" Appellation AOC Alsace BIO

Millésime 2022

Cépage Pinot Blanc 100%

Âge des vignes 25 ans

Rendements 55 hl/ ha

Degré 12,5°

Sucres résiduels 1 g / l

Acidité 5 g / l

Potentiel de garde 3 à 5 ans

Servir Entre 8°C et 10°C

Conditionnement Bouteille flûte 75cl

