

LES BLANCS | EXPRESSION

Pinot Blanc 2024

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, une fermentation lente et un élevage sur lies fines

Caractéristiques

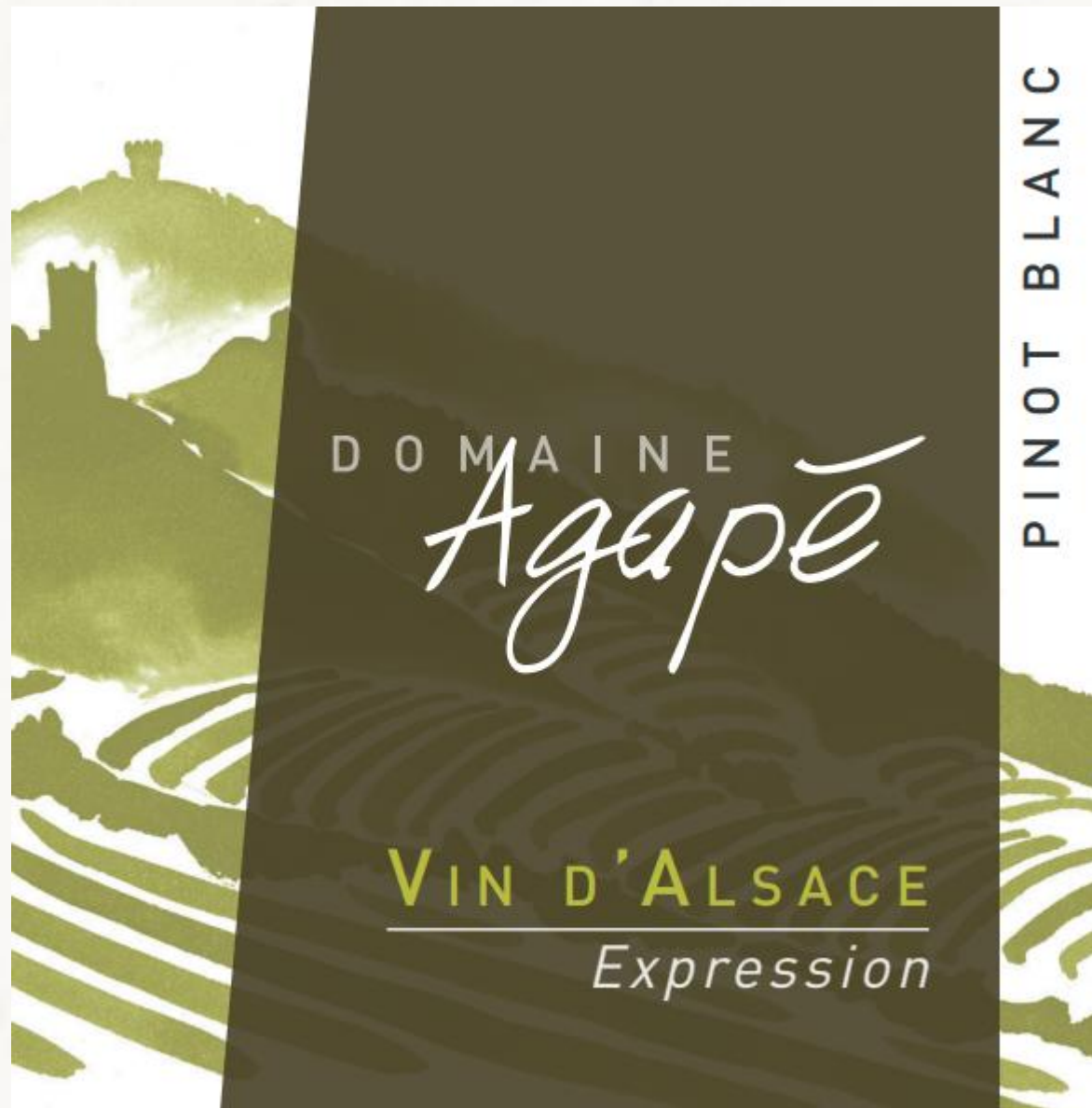
Robe de couleur jaune clair.

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 poissons mais aussi des ris de veau, risotto aux champignons, ainsi qu'avec des grillades.



“Pinot Blanc” Appellation AOC Alsace BIO

Millésime	2024
Cépage	Pinot Blanc 100%
Âge des vignes	27 ans
Rendements	55 hl/ ha
Degré	12,5°
Sucres résiduels	0,4 g / l
Acidité	5 g / l
Potentiel de garde	3 à 5 ans
Servir	Entre 8°C et 10°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl