



## Pinot Blanc A.O.C Alsace 2016

### ❖ Récompense



12,5 % alc./vol.

### ❖ Degré d'alcool

Pinot blanc et Auxerrois

### ❖ Cépage

Calcaire et argilo-calcaire

### ❖ Terroir

Manuelle

### ❖ Vendange

### ❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille

### ❖ Dégustation

Le Pinot blanc est fumé, charpenté, persistant et possède un fondu au palais particulièrement agréable. De plus, son extraordinaire fraîcheur contribue à son succès croissant auprès des amateurs de jolis bouquets floraux et de vins fins en bouche.

Sa robe est jaune or pâle, avec de légers reflets verts. Le nez très ouvert développe des arômes de pêche et d'abricot. Il est très frais et croquant, avec de subtiles notes grillées. L'attaque en bouche est franche et racée. Les arômes sont plutôt fruités (pêche jaune, mirabelle). Bien équilibré, il présente une matière ample au palais. La fin de bouche est très rafraîchissante, d'une belle persistance aromatique, dominée par des notes de noisette, de réglisse et de fumé. Un pinot blanc de gastronomie, idéal pour accompagner le repas.

### ❖ Accords Gourmands

Il s'emploie partout où un vin blanc sec s'impose. Il se boit facilement tout au long d'un repas. Il peut se boire à toute heure de la journée. C'est un



Pinot Blanc  
A.O.C Alsace  
2016

compagnon loyal quand on a soif. Le Pinot blanc accompagne parfaitement les entrées, asperges, tartes à l'oignon, quiches, lapereaux, les entremets après le fromage et avant un fruit.

❖ Service 10 et 12°C.

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à cinq ans.