



Appellation : Alsace

Nom du vin : Pinot blanc

Type du vin : Vin blanc sec

Nature du sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot blanc

Age des vignes : 25 ans

Production annuelle : 15 000 bouteilles

Récolte : Vendange manuelle avec tri pour éliminer la pourriture

Vinification : Pressurage pneumatique de raisins entiers, fermentation lente sous contrôle de température. Elevage en foudres bois et cuves inox sur lies fines pendant 5 mois. Mise en bouteille après 9 mois à la propriété.

Caractéristiques organoleptiques : Robe jaune brillant, nez aromatique, riche, aux notes de fruits à chair blanche et végétale. Il est équilibré en bouche avec un fruité agréable et appuyé par une certaine puissance liée à la richesse du millésime.

Accords mets-vin : Vin pour toute occasion, accompagne à merveille les viandes légères et les terrines.