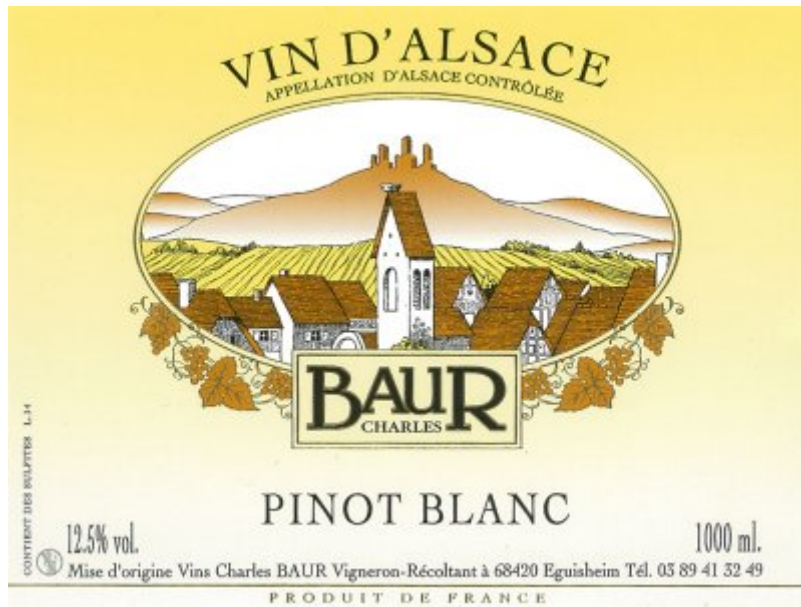


Pinot blanc litre



**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.