

PINOT BLANC ALSACE HOSPICES DE STRASBOURG

AOP ALSACE

Ce vin est élevé en foudre de chêne dans la Cave historique des Hospices de Strasbourg.



Accords Mets/Vins	Salade, charcuteries, crustacés, asperges, volailles, rôti de porc, fromages frais.
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Pinot Blanc
Contenance	75 cl
Durée de vieillessement	2 à 4 ans
Millésime	2024
Nature du sol	Caillouteux marno calcaire
Situation	Bebenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	8°C à 10°C
Vendange	Traditionnelle avec sélection des meilleurs raisins. Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures puis élevage sur lies fines en foudres de bois pendant minimum 6 mois dans la Cave historique des Hospices de Strasbourg.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	3.30 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	4.9 g/L