# PINOT BLANC ALSACE VIEILLES VIGNES

AOC ALSACE

Ce vin issu d'une sélection de vignes de plus de 30 ans d'âge présente un bouquet complexe de fruits et de fleurs blanches sur une structure racée.




| | |
|---|---|
| **Accords Mets/Vins** | Dégustez le Pinot Blanc Vieilles Vignes avec des entrées, des poissons grillés ou en sauce, les tartes flambées. |
| **Appellation** | AOC Alsace |
| **Cépages** | Pinot Blanc |
| **Contenance** | 75 cl |
| **Durée de vieillissement** | 1 à 5 ans |
| **Millésime** | 2022 |
| **Nature du sol** | Marno sablonneux calcaire |
| **Situation** | Beblenheim |
| **Sucrosité** | Sec |
| **Température de service** | 10°C à 12°C |
| **Vendange** | Traditionnelle après contrôle de la maturité. |
| **Vinification** | Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 12 mois en cave dont au minimum 3 mois en bouteille. |
| **Donnée nutritionnelle** | |
| **Acidité (H2SO4)** | 2.75 g/L |
| **Degré Alcoolique** | 13.00° |
| **Sucre Résiduel** | 5.30 g/L |

CAVE DE BEBLENHEIM - 14 RUE DE HOEN - 68980 BEBLENHEIM - TEL: +33 (0)3 89 47 90 02
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTES.