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.