

## 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.



Dégustez le Pinot Blanc Vieilles

Accords
Vignes avec des entrées, des

Mets/Vins
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

Nature du sol

2022

Situation Beblenheim

Sucrosité Sec

Température de service

Vendange Traditionnelle après contrôle de la

maturité.

Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 12 mois

Marno sablonneux calcaire

en cave dont au minimum 3 mois

en bouteille.

Acidité (H2SO4) 2.75 g/L

Degré

Vinification

Alcoolique 13.50°

Sucre Résiduel 5.30 g/L