

PINOT BLANC ALSACE VIEILLES VIGNES

AOP 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	AOP Alsace
Cépages	Pinot Blanc
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	1 à 5 ans
Millésime	2021
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. Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 12 mois en cave dont au minimum 3 mois en bouteille.
Vinification	
Acidité (H₂SO₄)	3,44 g/L
Degré Alcoolique	12,50°
Sucre Résiduel	5,95 g/L