PINOT BLANC ALSACE

AOP Alsace

Vin fin et agréable aux arômes de pain grillé et de fleurs printanières.



Accords Mets/Vins	Salade, charcuteries, crustacés, asperges, volailles, rôti de porc, fromages frais.
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Pinot Blanc
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 4 ans
Millésime	2024
Nature du sol	Caillouteux marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	8°C à 10°C
Vendange	Traditionnelle avec sélection des meilleurs raisins.
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair et élevage quelques mois en cuve, puis 1 à 2 mois en bouteilles.
Acidité (H2SO4)	3.30 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	2.60 g/L

GALERIE D'IMAGES



DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce vin, avec sa robe jaune intense aux légers reflets verts, est remarquable grâce à son expression aromatique typée. Il est intense sur des notes de pêches jaunes, de nectarine et d’amande fraîche.

En bouche, le vin maintient toute sa promesse. Le milieu de bouche est ample et suave. L’équilibre est gastronomique et les arômes de pêche donnent une belle longueur. À servir avec une entrée, de la viande blanche ou tout un repas.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accords Mets/Vins	Salade, charcuteries, crustacés, asperges, volailles, rôti de porc, fromages frais.
Acidité (H2SO4)	3.30 g/L
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Pinot Blanc
Contenance	75 cl
Degré Alcoolique	12.50°
Dégustation	Des arômes de pains grillés, une grande finesse et une belle longueur en bouche. Vin agréable et facile à boire.
Durée de vieillissement	2 à 4 ans
Millésime	2024
Nature du sol	Caillouteux marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucre Résiduel	2.60 g/L
Sucrosité	Sec
Température de service	8°C à 10°C
Vendange	Traditionnelle avec sélection des meilleurs raisins.
Vinification	Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair et élevage quelques mois en cuve, puis 1 à 2 mois en bouteilles.

- Télécharger la fiche technique du millésime 2024
- Télécharger la fiche technique du millésime 2023
- Télécharger la fiche technique du millésime 2022