

PINOT BLANC BOUQUET

AOP ALSACE



Accords Mets/Vins	Apéritif et dessert
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Pinot Blanc
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Millésime	2021
Nature du sol	Caillouteux sablonneux calcaire
Situation	Beblenheim et environs
Sucrosité	Sec
Température de service	Frappé avec des glaçons
Vendange	Manuelle avec raisins sélectionnés entiers sur les pressoirs, pressurage type champenois.
Vinification	Méthode traditionnelle sans fermentation malolactique puis conservation sur lattes pendant 12 mois avant remuage.
Acidité (H₂SO₄)	4,20 g/L
Degré Alcoolique	12,00°
Sucre Résiduel	35,00 g/L