



PINOT BLANC

APPELLATION : AOC Alsace

CÉPAGE : Pinot Blanc et Auxerrois

MODE DE CONDUITE : viticulture biodynamique et vendanges manuelles

SUPERFICIE : 93 ares

SOLS : alluvions granitiques et sols bruns

ALCOOL : 12,5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 4,9 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 5,23 g/l

GARDE : 6 à 7 ans

T° DE SERVICE : 11°-12°C

STYLE : gouleyant, équilibré et floral

ACCORDS : viandes blanches et préparations simples



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

