



PINOT BLANC

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Pinot Blanc et Auxerrois

MODE DE CONDUITE : Vignoble cultivée en biodynamie depuis 1999. Vendanges manuelles. Vinification en levures indigènes. Élevage d'un an sur lies fines en cuve d'acier émaillé. Légère filtration et mise en bouteille en septembre.

SUPERFICIE : 93 ares

SOLS : alluvions granitiques et sols bruns

ALCOOL : 12,5 % vol

SUCRE RÉSIDUEL : 1,9 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 5,13 H₂SO₄ g/l

SO₂ TOTAL : 42 mg/L

GARDE : 6 à 7 ans

T° DE SERVICE : 11°- 12°C

STYLE : Souple, frais, équilibré. Notes épicées et florales. Ce vin est désaltérant.

ACCORDS : Vous pourrez apprécier ce vin avec beaucoup de plats du quotidien, tel que des quiches, des salades, des poissons, des fondues.

CERTIFICATIONS

