



Pinot Blanc 2019

Vin De Fruit

VIN BLANC SEC - 75 CL

- ♪ **Cépages** : Pinot Blanc.
- ♪ **Provenance** : Itterswiller.
- ♪ **Age de la vigne** : 5 à 25 ans.
- ♪ **Terroir** : Argilo-calcaire et Argilo-sablonneux.
- ♪ **Vinification** :

- Pressurage basse pression
- Débourbage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox.
- Elevage sur lies fines avec bâtonnage en foudre.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : très ouvert, notes de fleurs blanches et fruits à pépins (pommes, poires).
- En bouche : très souple et frais, arômes très floraux (acacias), long en bouche.

♪ **Accords mets et vins** :

Très polyvalent, apéritif, crustacés, fruits de mer, charcuteries, viandes blanches.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 4 à 5 ans.

Degré alcoolique : 13 %vol. Acidité totale : 5.5 g/L.

Sucres résiduels : < 1.5 g/L.

