

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	2023
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)	2,59 g/L
Degré Alcoolique	13,00°
Sucre Résiduel	5,20 g/L