

## PINOT BLANC ALSACE

AOP ALSACE

Vin fin et agréable aux arômes de pain grillé et de fleurs printanières.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Salade, charcuteries, crustacés, asperges, volailles, rôti de porc, fromages frais.
<b>Appellation</b>	AOP Alsace
<b>Cépages</b>	Pinot Blanc
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	2 à 4 ans
<b>Millésime</b>	2022
<b>Nature du sol</b>	Caillouteux marno calcaire
<b>Situation</b>	Beblenheim
<b>Sucrosité</b>	Sec
<b>Température de service</b>	8°C à 10°C
<b>Vendange</b>	Traditionnelle avec sélection des meilleurs raisins.
<b>Vinification</b>	Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair et élevage quelques mois en cuve, puis 1 à 2 mois en bouteilles.
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	2,75 g/L
<b>Degré Alcoolique</b>	13,50°
<b>Sucre Résiduel</b>	5,84 g/L