

# Pinot Blanc

## *Collection Casher*

### 2019

*Le Pinot Blanc est cultivé en Alsace depuis des siècles et fait partie intégrante du patrimoine viticole de la région.  
Il est apprécié pour sa fraîcheur, son équilibre et ses arômes délicats.*



#### APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

**Cépage :** Pinot Blanc  
**Sucrosité :** Sec  
**Contenance :** 750 ml

#### VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débourage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois.

#### DÉGUSTATION

**Œil** Robe or clair.  
**Nez** Intense, belles notes de noisettes et de fleurs.  
**Bouche** Tendre et fruité, souple et frais, légères notes beurrées.

#### SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.

#### ACCORDS METS & VIN

À l'apéritif, avec une truite aux amandes, ou avec des terrines de volaille.

#### GARDE

À boire jeune pour profiter de sa richesse aromatique. Il vieillira favorablement pendant 3 ans.

**Alcool :** 13.0 % vol.  
**Sucres résiduels :** 5.25 g/L  
**Acidité totale :** 4.79 g/L (exprimé en H2SO4)  
**pH :** 3.13