

Pinot Blanc

Bio

2020

Ce vin est issu du fruit de la viticulture biologique. Les raisins proviennent du vignoble en coteaux entièrement vendangé à la main sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé offrant une incroyable diversité de terroirs.

APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

Cépage :	Pinot Blanc
Sucrosité :	Sec
Contenance :	750 ml

VINIFICATION

Les raisins proviennent de vignes travaillées en agriculture biologique et sans aucun traitement chimique, avec de petits rendements. 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

Ceil	Robe jaune pâle.
Nez	Frais et léger, notes florales et de fruits à chair blanche.
Bouche	Tout en finesse, belle finale rafraîchissante.

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C.

ACCORDS METS & VIN

Poissons blancs grillés ou en sauce, terrines de foie, volailles, quiches, fromages de chèvre.

GARDE

À boire jeune pour profiter de sa richesse aromatique.



Alcool :	13	% vol.
Sucres résiduels :	3,35	g/L
Acidité totale :	4,06	g/L (exprimé en H2SO4)
pH :	3,05	