

PINOT BLANC ALSACE VIEILLES VIGNES

AOC ALSACE

Ce vin issu d'une sélection de vignes de plus de 30 ans d'âge présente un bouquet complexe de fruits et de fleurs blanches sur une structure racée.



**Accords
Mets/Vins**

Dégustez le Pinot Blanc Vieilles Vignes avec des entrées, des poissons grillés ou en sauce, les tartes flambées.

Appellation

AOC Alsace

Cépages

Pinot Blanc

Contenance

75 cl

**Durée de
vieillessement**

1 à 5 ans

Millésime

2022

Nature du sol

Marno sablonneux calcaire

Situation

Beblenheim

Sucrosité

Sec

**Température de
service**

10°C à 12°C

Vendange

Traditionnelle après contrôle de la maturité.

Vinification

Traditionnelle en blanc avec contrôle des températures de fermentation puis élevage 12 mois en cave dont au minimum 3 mois en bouteille.

**Donnée
nutritionnelle**

Acidité (H₂SO₄) 2.75 g/L

**Degré
Alcoolique** 13.50°

Sucre Résiduel 5.30 g/L