

Pinot Blanc Réserve 2016



AWARDS

85 points Wine Enthusiast



Pinot Blanc : cépage blanc, qui à belle maturité, prend souvent des aspects dorés. C'est un vin tendre, délicat, alliant fraîcheur et souplesse.



Millésime avec un hiver relativement doux, été chaud et ensoleillé puis un automne assez frais permettant d'atteindre la maturité des raisins destinés à la production des vins tranquilles durant la mi septembre.



Le vignoble d'Alsace, adossé au versant est du Massif des Vosges, est installé sur un piémont composé d'une succession de collines, entre 200 et 400 m d'altitude en moyenne. Les expositions sud et sud-est, ainsi que la conduite particulièrement élevée de la vigne, offrent aux raisins un rayonnement solaire maximal.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18°) qui dure de 1 à 1,5 mois, suivie d'un élevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois. Les vins sont ensuite soutirés, traités et stabilisés par le froid.

Repos en cuve, en attendant mise en bouteille entre 8 et 10 mois après les vendanges .



D'une robe jaune clair, ce vin dévoile des notes florales et de fruits blancs croquants. La fraîcheur mêlée à la souplesse confèrent un bel équilibre à ce pinot blanc.



Compagnon idéal des moules, il se déguste également avec les buffets printaniers, les tartes salées, les crudités, les mets végétariens, les fromages frais.

Température de service: 9 – 12 C

Potentiel de garde: 3 à 5ans



Alcool : 12 .3% vol.

Sucres résiduels : 6.5 g/l

Acidité Totale: H₂SO₄ : 3.24g/l