

Pinot Blanc Reserve 2016



85 pts 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.



2016: 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.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18°), 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.



Alcool : 12,3% vol.

Sucres résiduels : 6,5 g/l

Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,24 g/l



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX

Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.

LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISSHEIM

Tél.(33) 03 89 41 24 31 ■ Fax (33) 03 89 24 20 54 ■ E-mail : contact@alsace-willm.com

