

# WILLM

## Pinot Blanc Bio 2020



Médaille Or Concours Amphore Bio 2021



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



**Le millésime 2020** : l'équilibre dans la nouvelle donne du changement climatique. Un hiver clément qui laisse place à un printemps radieux et frais, après un débourrement précoce la vigne a poursuivi une croissance régulière dans le repos du premier confinement. Un climat sec ponctué de courts épisodes pluvieux tout au long de la phase végétative a permis au vignoble de se maintenir dans un état sanitaire parfait. Marqué par un été chaud et très ensoleillé, les vendanges précoces commenceront dès le 26 août. Cela semble être dorénavant la période « normale » des vendanges, et nous pousse à nous adapter pour récolter dans les meilleures conditions.



- 100% Vendanges manuelles
- Pressurage lent des baies et sélection minutieuse des jus
- 4-6 semaines de fermentation contrôlées en cuve
- Elevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois



Parée d'une belle robe éclatante, ce vin dévoile un nez élégant aux arômes de fruits à chair blanche, de pomelo et de fleurs jaunes. La bouche est fraîche, gourmande avec une belle longueur sur des notes fruitées.



Tartes salées, fromages frais de vache ou brebis, poissons grillés (daurade à la plancha), tians de légumes, un céviche de gambas à la pomme verte.



**Alcool** : 14,02 % vol.  
**Sucre Résiduel** : 0,34 g/l  
**Acidité Totale** : H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 3,28 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 EGUISEHEIM  
+33 (0)3 89 41 24 31

[www.alsace-willm.com](http://www.alsace-willm.com)



@alsace\_willm\_officiel



@AlsaceWillm



@AlsaceWillm