

# PINOT BLANC 2019

## « LES TROIS TERROIRS »



### SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Issu de 3 terroirs argilo calcaire sur Ribeauvillé et Hunawihr, la vigne est cultivée selon la tradition alsacienne et les traitements respectent le cahier des charges de la viticulture biologique. Les vendanges sont exclusivement manuelles et le pressurage s'effectue dans les 2 heures qui suivent la cueillette (presseur pneumatique).

### VINIFICATION

Après le pressurage, nous effectuons un débourageage statique naturel durant 24 heures. La fermentation, sous contrôle de température, se fera pendant 6 semaines, ou plus, dans des cuves en béton (époxy). En fin de fermentation, nous procédons au soutirage. Un élevage sur lies fines sera effectué jusqu'à la mise en bouteille qui aura lieu en mai.

### CARACTERISTIQUES

**Œil :** Robe jaune pâle

**Nez :** Agréable, fruits jaunes à noyau, pomme, dimension florale.

**Bouche :** Une matière bien constituée, ample, enrobée, vive, dotée de parfums intenses et précis. Sensation mûre, belle allure.

### CONSERVATION

2 à 3 ans. Température de service 10 à 12°.

### ACCORDS METS ET VINS

Il est l'allié idéal des bons petits plats de tous les jours, des buffets improvisés, des petits en-cas pris sur le pouce, des viandes blanches doucement mijotées, des poissons juste grillés ou des salades composées. Parfait avec des tartes salées, il sera également apprécié avec des jeunes fromages laitiers type Tomme, Saint Nectaire.

### ANALYSES

Alcool : 13 % vol. – Sucre résiduel : 3,32 g/L - Acidité totale : 5,66 g/L

### PALMARÈS

