



## PINOT BLANC MISE DU PRINTEMPS 2016

AOC Alsace, Alsace, France

### PRÉSENTATION

Mise en bouteille au début du printemps, ce vin exprime la fraîcheur et la délicatesse de la prime jeunesse. Savoureux et croquant, il nous fait craquer...

### TERROIR

Les raisins proviennent de parcelles du Herrenweg de Turckheim. Situé sur le cône de déjection de la Fecht, ce terroir se caractérise par des dépôts de colluvions composés d'un substrat gravo - sableux, d'alluvions et de cailloux. Semblable au sol de Graves, ce terroir offre des vins aromatiques, mûrs et élégants.

### VINIFICATION

Récoltés à la main et pressés entiers de manière pneumatique (entre 5 et 8 heures), les raisins - exclusivement issus de l'agriculture biologique et bio-dynamique - rétrocedent de façon naturelle leurs arômes au moût. Ils fermentent de façon spontanée sans adjonction d'enzymes ou de levures sélectionnées, et sans chaptalisation. Après une fermentation d'une durée qui varie de un à quatre mois, ils sont élevés selon le cas dans des foudres centenaires en chêne ou en cuves d'acier inoxydables.

### CÉPAGE

Pinot blanc

12 % VOL.

### DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 60 hL/ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Sucre résiduel: 2 g/l

Acidité tartrique: 5 g/l

### ACCORDS GOURMANDS

Terrines de poissons, moules, coques, quiches, omelettes, soufflés, tartes aux légumes, terrine de légumes, légumes primeurs, asperges, radis, volailles, tourtes, fromages crémeux.

