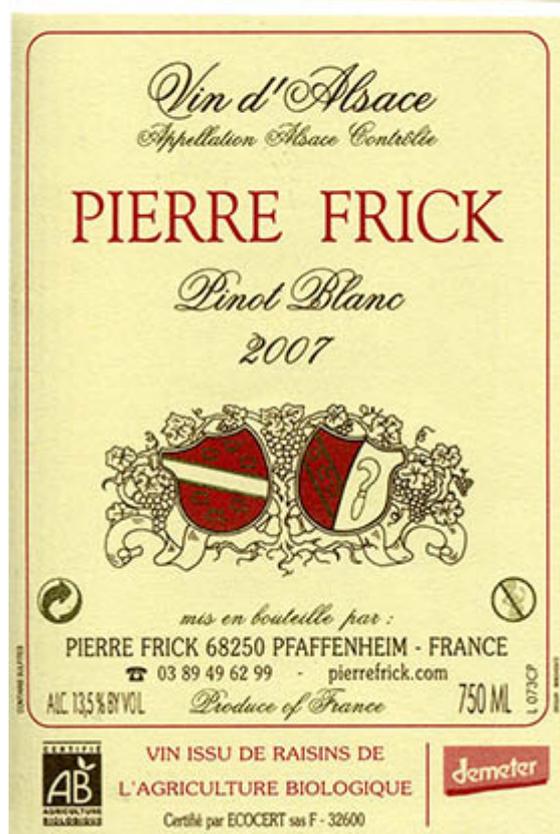


Cuvée Précieuse



PINOT BLANC CUVÉE PRÉCIEUSE

Millésime : 2007

Alcool : 13.2%
Acidité : 6.6 g/l AT
Sucre résiduel : 6.2 g/l

Cépage
100 % Auxerrois

Terroir
Krottenfues, sol marno-gréseux sur un haut de coteaux au-dessus du grand cru Vorbourg, avec une exposition plein Est

Dégustation
Couleur jaune brillant - arômes développés de fruits jaunes murs, de confiture d'églantine, avec des notes minérales - bouche ample et souple, avec une fine fraîcheur, des saveurs d'églantine, de pêche - finale longue et tendre de fraise cuite. Température conseillée : 12°C

Accompagnement
Volailles à la crème, rôti de veau au thym et olives, cuisine sucrée-salée Cité dans : Guides GaultMillau 2011, Dussert-Gerber 2011, RVF 2011



Médaille d'Or Féminalise 2011



Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2010