



PINOT BLANC 2016

Alcool : 11.8 %

Acidité : 5.8 g/l AT

Sucre résiduel : 8.2 g/l

Vin Nature - sulfites totaux : 19 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Cuvée issue de raisins auxerrois 2016 AB d'un collègue en viticulture biologique.

2016... et son printemps pluvieux favorisa le mildiou qui dès la floraison détruisit une part importante de notre récolte. Exceptionnellement, pour la première fois, nous avons acheté des raisins auprès de deux collègues alsaciens, l'un en culture biologique et l'autre en biodynamie. Cette cuvée contient une partie de leurs raisins, pressés et élevés par nos soins.

Terroir

Assemblage provenant de parcelles à dominante argilo calcaire

Particularités d'élevage

Maturation sur lies fines pendant 5 mois en foudre de chêne centenaire. Mise en bouteilles début mars 2017 avec un ajout minimal de sulfite.

Dégustation

Robe jaune brillant -arômes de fruits jaunes (mirabelle), de rhum, de bois de peuplier et de floraison de pissenlit - bouche souple et tendre avec une belle fraîcheur - saveurs de zeste d'agrumes (pomelos), de safran et de réglisse, avec une finale de pain azyme.

Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Apéritifs, buffets, plats complets (paella, baeckaoffa, couscous, tajine), viandes blanches, plats végétariens .