



Pinot Blanc Réserve

APPELLATION d'ORIGINE CONTRÔLÉE **ALSACE**

CEPAGE **100% Pinot Auxerrois**

MILLESIME **2023**



LE VIGNOBLE

L'Alsace est le vignoble le plus à l'Est de France et le plus **spécialisé en Vin Blanc** (88% de la surface cultivée).

Le Domaine est situé en **Centre Alsace**, près de Ribeauvillé, au Nord de Colmar.

Les sols sont à dominante Marno-calcaire, des **Terres dites « Rouges »**, très résistantes à la sécheresse, idéales pour la production **de vins de Garde**.



L'ensemble du Domaine est conduit en **Agriculture Biologique depuis 2001**.



Au Printemps 2020, le Domaine a obtenu la certification **HVE, niveau 3**

VINIFICATION et ELEVAGE

Les raisins ont été récoltés manuellement le **18 septembre 2023**.

Pressurage direct lent, puis vinification **sans soufre** vers 16-18°C.

Elevage sur lies fines de 8 mois et préservation aromatique sous gaz inerte.

DEGUSTATION

Belle intensité, nez fruité et mûr, exprimant encore sa jeunesse : arômes de poire, de coing, de vanille, d'épices. Belle maturité du fruit. Expression de pain chaud, de viennoiserie en deuxième impression. Bouche fraîche et souple. Vin tout en finesse et rond, expression fruitée intense et dominante. Acidité fine et discrète. Forte persistance du fruit.

ACCORDS METS – VINS

S'accorde avec les mets agréables du quotidien : Tourtes, pâtés en croûte, quenelles, bouchées à la reine, soufflés (au fromage, aux pommes de terres), œufs pochés et légumes verts, charcuteries et jardinières de légumes ...

- *Température de service* : 10°

- *Garde* : 4 ans

PRESSE

90/100 Wine Enthusiast 2020

DONNEES ANALYTIQUES

Alcool :	13,2 % vol.	Sucres restants :	0,0 g/L	Acidité Tot. Tartrique :	5,15 g/L
-----------------	-------------	--------------------------	---------	---------------------------------	----------

