



Pinot blanc

Plaisir fruité généreux avec des impressions de conférence, de groseille et une pointe d'épice. La sophistication de l'acidité est la principale caractéristique, la bouche croquante donne une grande intensité et longueur. Juteux avec une finale de bon goût avec beaucoup de relief.

Vignoble, raisin et artisanat



ASSEMBLÉE
Pinot blanc



SOL
Terroir riche en minéraux de galets et de graviers



VINIFICATION
Six mois Sur lie à Inoxcaves sur lie □ . Trois heures de contact avec la peau après de légères ecchymoses.

Conseils pour profiter



LA GASTRONOMIE
Vin d'apéritif et de cuisine, presque tout de la mer, notamment avec des asperges, des plats de poissons peu saumurés, des huîtres, des coquilles Saint-Jacques.



TEMPÉRATURE DE SERVICE
7 – 10°C



POTENTIEL DE STOCKAGE
Quatre années

Caractéristiques

ALCOOL (%) 13%vol
SUCRE RÉSIDUE (sucre non fermenté du raisin) 5 gr
ACIDES 6,3 gr / Méthode de mesure française 4,12 gr

Climat et emplacement

RÉGION Vallée de la Meuse Limbourg

○ FROID ○ COOL ○ MOYENNE ○ CHAUD

○ CONTINENTAL ○ MÉDITERRANÉEN ● MARITIME