

## Pinot Blanc Tradition

Appellation Alsace Contrôlée

Léger - Frais - Équilibré



### HISTOIRE

Après le Congrès de Chalons en 1896, le Pinot Blanc a été reconnu comme distinct du Chardonnay. Il représente la version blanche du Pinot Noir. Très utilisé en Alsace comme vin tranquille mais aussi pour l'élaboration des Crémants d'Alsace.

### TERROIR

Argilo-calcaire

### CÉPAGE

Pinot Blanc 100%

### VIGNOBLE

Âge des vignes : 15 ans

Vendange : 100% manuelle

Notre vignoble certifié Haute Valeur Environnementale est conduit en lutte raisonnée reposant sur une approche d'équilibre. Les méthodes alternatives sont privilégiées telles que la prévention, la protection des auxiliaires, la promotion de la biodiversité, tout en garantissant une qualité optimale des raisins.

### VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (6 à 9 mois)

### SERVICE

À servir entre 8 et 10°C

Potentiel de garde : 3 à 4 ans

### SPÉCIFICITÉS

Teneur en alcool : 12,5% vol.

Sucres résiduels : 8 g/L

Contient des sulfites

### DÉGUSTATION

Il a un nez frais avec de subtils arômes de fruits blancs comme la pêche et la pomme verte accompagnés de notes florales. Il représente fidèlement les arômes naturels du raisin.

L'acidité en bouche apporte de la fraîcheur et de la légèreté. Les notes de fruits blancs se confirment avec une dominance sur la pomme verte. La subtile minéralité en fin de bouche apporte de l'élégance au Pinot Blanc Tradition.

SEC

DEMI-SEC

MOELLEUX

DOUX

### ACCORD METS & VINS

Le Pinot Blanc est un vin polyvalent qui peut être apprécié en apéritif ou en accompagnement de plats principaux. Il convient parfaitement aux plats simples, aux poissons, aux viandes blanches, aux volailles et aux plats à base d'œufs tels que les œufs cocotte, les omelettes et les quiches. En outre, il s'accorde très bien avec les fromages doux tels que la crème de gruyère et le carré frais.

## Pinot Blanc Tradition

Appellation Alsace Contrôlée

Type de bouteille	Contenance (mL)	Gencod Bouteille	Gencod carton
Flûte d'Alsace	750	3760167320041	3760167320508

Cols par carton	Cols par palette	Étages par palette	Cartons par rang	Poids bouteille (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bouteille (cm)	Diamètre bouteille (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimension palette (HxLxP cm)
6	576	8	12	1,2	7,5	720	33	7	13,5x37x20,5	170x120x80

