



Pinot BLANC

2019

Dégustation

Robe jaune pâle et brillante, avec quelques reflets verts. Senteurs florales : fleur de sureau, avec une pointe anisée, quelques notes de pêche blanche. En bouche, vin tendre et délicat, équilibré, qui marie parfaitement fraîcheur, souplesse et corps.

Aspect Technique

Cépages : Pinot blanc

Sucres résiduels : 2.29 g/l

Alcool : 11.74 %

Acidité : 3.39 g/l en H2SO4

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol argileux-calcaire

Exposition : Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

Superficie : 1.3 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressurage pneumatique, débourage statique.

Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

Culture : Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969.

Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell
68500 BERGHOLTZ
03 89 76 13 87



Accompagnement

Il s'emploie avec des entrées, des escargots, des viandes blanches, avec un buffet campagnard, avec des quiches, des tourtes ...

Température de dégustation : 8 à 10°