



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT BLANC

CULTURE : BIO

MISE EN BOUTEILLES : 29/08/2017

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 3.8

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 2.10

Ph : 3.14

RENDEMENT hl/ha : 34

VENDANGES : Manuelles

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures.

**ÉLEVAGE** : Sur lies totales sans soufre pendant 2 ans. Pas de soufre à la mise en bouteilles

**DESCRIPTION** : Couleur jaune or. Le nez associe des arômes de noix et de fruits exotiques.