



**APPELLATION :** ALSACE

**CÉPAGE :** PINOT BLANC

**CULTURE :** BIODYNAMIE

**MISE EN BOUTEILLES :** 18/08/2022

**ALCOOL ACQUIS % vol :** 12.5

**SUCRES RESIDUELS g/l :** 13.8

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l :** 3.48

**Ph :** 3.39

**RENDEMENT hl/ha :** 33

**VENDANGES :** MANUELLES

**TERROIR :** Argilo/marneux

**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, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

**ÉLEVAGE :** Sur lies entières en foudres pendant 24 mois. Nombre de bouteilles produites : 5000

**DESCRIPTION :** Nez aux notes de mirabelles, bouche vive structurée par une belle acidité, équilibrée entre la rondeur des fruits (exotiques, Ananas) et la fraîcheur. Belle énergie.

**ACCOMPAGNEMENT :** Ce vin est le compagnon des bons petits plats de tous les jours, il est l'allié des buffets, des petits en-cas pris sur le pouce, des viandes blanches doucement mijotées, des poissons juste grillés ou des salades composées.

Ses nuances tendres et souples font merveille avec les fromages jeunes au caractère laitier comme les Tommes, le Saint-Nectaire ou encore le Chaource.

**GARDE :** 2030