



## Pinot Blanc Réserve 2011



**Appellation** : AOC Alsace

**Taille du vignoble** : 38 hectares

**Situation du vignoble** : De Thann (Haut-Rhin) à Kintzheim (Bas-Rhin)

**Terroir** : Argilo-calcaire, granite, schiste, sablonneux.

**Cépage** : 100% Pinot Blanc

**Rendement** : 75 hectolitres/hectare

**Vinification** :

Vinification traditionnelle avec fractionnement qualitatif des jus, fermentation à température contrôlée et élevage sur lies fines (autolyse des levures) en cuve inox.

**Vieillessement** : Cuves Inox

**Longévité** : 3 à 4 ans

**Age des vignes** : 26 ans

**Dégustation** : Belle robe dorée. Souple, délicat et charpenté; sa finesse et son fruité sont charmeurs; vin de soif, il séduit par toutes occasions.

**Mets** : Excellent sur la charcuterie, les hors d'œuvres, les entrées, les fruits de mer, les poissons grillés (ou au beurre) et la viande blanche.

**Analyses** :

- **Millésime** : 2011
- **Acidité Totale (AC. TART.)** : 4.93 g/l
- **PH** : 3.41
- **Sucres Résiduels** : 6.4 g/l
- **Titre Alcool. Volum.** : 12.03 % alc./vol.