



## Alsace Pinot Blanc Calcaire 2011



**Appellation** : AOC

**Taille du vignoble** : 1 hectare 20

**Situation du vignoble** : Nothalten - Sigolsheim

**Terroir** : Calcaire.

**Cépage** : 100% Pinot Blanc

**Rendement** : 60 HL/HA

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

**Vieillessement** : cuves inox

**Potentiel de garde** : 4 à 7 ans

**Date des vendanges** : Fin octobre

**Age des vignes** : 35 ans

**Description** : Superbe couleur jaune dorée. Le nez floral avec des notes de pêches blanches et d'abricots. Son côté soyeux et équilibré lui offre une longue teneur en bouche.

**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)**: 4.59 g/l
- **PH** : 3.43
- **Sucres résiduels** : 10.7 g/l
- **Titre Alc. Volum.** : 12.20% alc. /vol.