



## Clos Château d'Isenbourg Pinot Blanc "Les Ecuyers"

A.O.C. Alsace

2011

### VINIFICATION

On effectue un pressurage basse pression en raisins entiers et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteilles.

### DÉGUSTATION

ROBE : Robe or profond.

NEZ : Pâte de fruits à chair blanche, miel, salin et fumé, amande, fines herbes aneth-estragon, épices cumin.

BOUCHE : Bouche fraîche, compotée et épicée, aromatique jusqu'à la finale, persistante sur le poivre.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce Pinot Blanc est riche et fruité et se boit facilement tout au long d'un repas. Il accompagne parfaitement les entrées (terrines de lapin aux noisettes, cake chorizo-cumin). Vous pouvez le servir sur un pâté en croûte chaud et des poissons en sauce (choucroute de poisson).

**CÉPAGE**  
PINOT BLANC

**DEGRÉ D'ALCOOL**  
alc 13% vol.

**TERROIR**  
Sol argilo-sablo limoneux  
faiblement calcaire pour la  
première terrasse et le plateau. Sol  
argilo-calcaire siliceux  
modérément alcalin pour les  
autres terrasses.

**VENDANGE**  
Manuelle.

**SERVICE**  
10 à 12 °C

**CONSERVATION**  
5 à 7 ans

[www.dopff-irion.com](http://www.dopff-irion.com)