



"Les Ecuyers" Pinot Blanc A.O.C. Alsace

2008

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 croute chaud et des poissons en sauce (choucroute de poisson).

CÉPAGE

PINOT BLANC

DEGRÉ D'ALCOOL

12 % alc./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