



Pinot Blanc "Les Faïtières" 2022

75 cl

Vinification du Pinot Blanc "Les Faïtières"

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin est vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler sa plus belle expression aromatique.

Description du Pinot Blanc "Les Faïtières"

Ce Pinot Blanc présente une jolie robe or pâle qui précède un nez très aromatique de fruits frais. Il est sec, bien équilibré et souple.

Il sera un excellent compagnon des produits de la mer ou de viandes blanches, à condition que la sauce ne soit pas trop douce. Superbe également avec des asperges mais aussi sur vos tourtes, terrines charcuteries ou assiettes végétales... un vrai tout-terrain !

Aspect technique du Pinot Blanc "Les Faïtières"

Cépage : Pinot Blanc
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 2.9 g/l
Alcool : 12.5°

Situation géographique et sol

Sol argilo calcaire et alluviaux. Ce Pinot Blanc provient de vignes de 35 ans minimum conduites en double Guyot.

Potentiel de garde : 1 à 3 ans.
