



Pinot Blanc Signature AOC Alsace 2025

75 cl

Vinification du Pinot Blanc Signature

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

Description du Pinot Blanc Signature

La jolie robe or pâle précède un nez très aromatique de fruits frais. Vin sec, bien équilibré, souple et nerveux. Excellent compagnon des produits de la mer ou de viandes blanches, à condition que la sauce ne soit pas trop douce. Superbe aussi avec des asperges!

Aspect technique du Pinot Blanc Signature

Cépage : Pinot Blanc
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 2,9 g/l
Alcool : 12,5°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 3 à 4 ans
