



PINOT BLANC 2008

C'est le vin plaisir par excellence.

De maturité précoce il est sec, bien équilibré et se révèle souple et désaltérant.

Le Pinot Blanc est une bonne approche des vins d'alsace, il est convivial et de toutes les occasions, agréable aussi bien en apéritif que sur un repas léger et délicieux tout au long d'une réception.

Nous trouvons en Alsace 2 cépages différents à même d'entrer dans l'assemblage du Pinot Blanc :

- *L'Auxerrois, juteux et toujours bien mûr, savoureux qui apporte au vin le fruit et son volume. (80 % dans le millésime 2008)*
- *Le Pinot Blanc ou « vrai » Pinot, plus sec avec une acidité plus élevée qui apporte à l'assemblage la fraîcheur ainsi que la colonne vertébrale du vin de par son acidité. (20 % dans le millésime 2008)*

Le 2008 est sec et fruité, avec une bonne concentration et longueur en bouche.

Il a 2.3 grammes de sucre résiduel.

Alcool : 12,50 % vol.

Acidité totale exprimée en acide tartrique : 6.67 g/l.

