



PINOT BLANC COLLECTION

Température de service : **8 à 10°C**

Degré d'alcool : **12% Alc.**

Potentiel de garde : **0-2 ans**

Sucres résiduels : **5g/L environ**



Appellation : **AOC Alsace**

IDENTITÉ

Le Pinot Blanc est un des cépages de base du vignoble alsacien. Rond et délicat, il allie fraîcheur et souplesse pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.

DÉGUSTATION

Sa robe est or pâle.

Le nez est agréable et fin, avec des arômes de pomme et de pêche blanche, accompagnées de notes florales.

L'attaque en bouche, fraîche et ample, est relayée par une structure discrète et une finale toute en finesse. Charmant et facile à boire, c'est un authentique vin de copains qui accompagnera les moments de convivialité et la joie de se retrouver.

ACCORDS METS-VIN

Parfait pour tous vos apéritifs, vous pourrez le déguster seul, ou bien servi avec des amuse-bouche délicats, par exemple à base de fromage frais, de truite fumée ou de légumes d'été. Il sera également délicieux sur des poissons grillés et des viandes blanches.



la magie des terroirs

