



VIGNOBLE FAMILIAL CERTIFIE BIO

## L'Essentiel Blanc

Gamme Essentiel: Vins issus de nos vignes de plaine, de type sec ils expriment la typicité de chaque cépage dans une large palette d'arômes.

Appellation AOC Alsace

Cépage Pinot Auxerrois

Sol Sable et alluvions, parcelles âgées de 35 à 45 ans

Vinification Vendange manuelle et mécanique,

vinification foudre chêne ancien

**Production** 1200 bouteilles de 1 litre

Données Analytiques - Alcool 12%

-Sucres résiduels 3g/L

-Acidité Tot. 5,9g ac.tart./L

Garde 3 à 5 ans

Accords Gastro Un Pinot Blanc sec et léger pour les grandes tablées,

les entrées, charcuteries, la choucroute.

Dégustation T° idéale de service 12°C

Nez frais, notes herbacées et florales.

Attaque franche et acidulée. Vin de gastronomie,

de type sec et léger.

Robe jaune pâle



Bouche

















ALSACE

