

JOSEPH FREUDENREICH



PINOT BLANC

2017

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alcool : 12,5 %

Sucre : 10 g/l

Acidité (Tart.) : 5,3 g/L

Vendange : Manuelle

Vinification

Pressurage pneumatique, fermentation lente a température contrôlée pour favoriser l'expression aromatique. Elevage sur lies fine. Mis en bouteille au domaine.

Notes de dégustation

Un vin léger et élégant, d'une belle intensité aromatique. La structure est gourmande et agréable. Au nez on ressent des notes de pêche, de poire et de fleurs blanches. La bouche est délicate et l'attaque est souple avec une persistance marquée par les fruits jaunes.

Potentiel de garde

Idéal à boire dans sa jeunesse pour son fruité et sa fraîcheur. Peut se garder plus de 3 ans en cave.

Température de services

Servir frais entre 8 et 10°C

Accords Mets-Vins

S'emploie partout où l'usage d'un vin blanc s'impose, accompagne idéalement la charcuterie et la véritable tarte flambé alsacienne.

Domaine Joseph Freudenreich
3, cour Unterlinden
68420 Eguisheim

info@joseph-freudenreich.fr
Tel (+33) 89 41 36 87
www.joseph-freudenreich.fr