



Domaine
J E A N - M A R C
BERNHARD

PINOT BLANC

THEME :

Vin léger et croquant, très accessible, il constitue une belle entrée en matière pour découvrir les vins d'Alsace à table.

NATURE DU SOL/CLIMAT :

Produit à partir de deux parcelles précoces en qualité "village" sur des sols argileux et calcaires.

ENCEPAGEMENT :

90 % auxerrois 10 % pinot blanc, variable selon les années.

VENDANGES :

Précoces, manuelles, le botrytis est éliminé si il est présent.

VINIFICATION :

Pressurage lent, fermentation levures indigènes, élevage sur lies fines pendant 6 mois, mise précoce en avril.

DEGUSTATION :

Nez de fruits et fleurs blanches, bouche fraîche et croquante, se goûtant sec.

CONSERVATION :

2 à 5 ans.

METS CONSEILLES :

Entrées froides, charcuterie, quiches, asperges.