PINOT BLANC 2016

« Schloessel Mühle »

Le cépage : Ce vin est en fait issu de deux cépages : le Pinot Blanc proprement dit, qui est une mutation du Pinot Gris, et de l'Auxerrois, cépage d'origine lorraine. Ce dernier cépage est majoritaire dans l'élaboration du Pinot Blanc Schmitt & Carrer, donnant à l'ensemble son caractère fruité.



Terroir : argilo-calcaire

Méthodes culturales : certifié Agriculture Biologique – vin bio

Alcool : 12.5 % vol.

Sucres résiduels : 9 grammes

Garde : 6 à 8 ans

Vinification : pressurage sur pressoir pneumatique. Fermentation à basse température. Pas de collage. Pas de levurage.
Pas de sulfites au pressurage.

Dégustation :



Jaune clair, brillant.



Le nez, très expressif, est ouvert sur des notes de fruits à chair blanche (poire), et de bonbon anglais.



La bouche est très nette, ronde et généreuse. L'équilibre est optimal.

Conseils de garde : Le vin peut vieillir s'il respecte les trois règles fondamentales de la conservation : pas de lumière (surtout les néons), pas de variation de température (<5°) et humidité constante.

Conseils de dégustation : Le Pinot Blanc est un vin d'une grande polyvalence. Il s'allie à toutes les entrées, qu'elles soient à base de charcuterie ou de poissons. Idéal sur les moules, les poissons crus ou toutes sortes de quiches ou de tartes. Surprenant sur des fromages jeunes, pas trop affinés.