

PINOT BLANC



Sol : Argilo-Calcaire



Âge moyen des vignes : 25 ans



Cépage : Pinot Blanc

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc



Vinification :

Pressurage pneumatique, débouillage
statique à froid, fermentation en cuves inox
thermo-régulées

Elevage:

Sur lies fines en cuves pendant 8 mois.



De couleur jaune avec des reflets verts. Ce vin présente un nez frais de fleurs blanches et de fruits à chair jaune, il est caractérisé de par sa jeunesse par une belle élégance. Ce vins est équilibré, structuré et sec.



S'accorde très bien avec toutes les entrées mais également avec les viandes blanches et les volailles.



Garde : 3-4 ans

Température de service : 8-9 °C

PUISSANCE



1 RUE DES CHATEAUX - 67530 OTTROTT



www.fritzschnitt.com



TEL : 0388959806
PORT : 0680178309

