

DOMAINE FRITSCH GÉRARD FILS
VINS D'ALSACE



Exclusivité
Cuvée limitée

AOC Alsace - Pinot Blanc 2017

7€ la bouteille

**Bénéficiez d'une offre estivale:
5 bouteilles achetées + 1 offerte**



Cépage : 100% Pinot Blanc

Millésime : 2017

Terroir : Marnes gréseuses à gypse

N° de parcelle : 27

Surface : 30 ares

Densité de plantation : 4500 pieds/ha

Age moyen de la vigne : 30 ans

Taille : Guyot double

Rendement : 75 hl/ha

Méthode culturale : Culture raisonnée

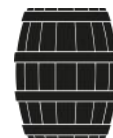
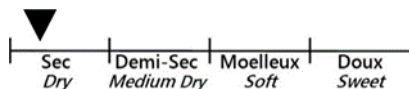
Vendanges : manuelles et tries manuelles



Alcool : 12,50 % vol.

Sucre : 3 g/l

Acidité totale : 6,35 g/l de tartrique



Vin issu de raisins à maturité phénolique. Pressurage mécanique horizontal. Débourage statique à froid en cuve thermo régulée. Fermentation spontanée grâce aux levures indigènes présentent naturellement sur le raisin et dans le chai. Elevage pendant 24 mois en foudre centenaire. Mise en bouteille au domaine.



Conditionnement : bouteille type flûte alsace en 75 cl.

Bouchon : Synthétique Nomatic® Green select 300



Température de service : 8° et 10°C

Temps de garde : 5 ans

Dégustation optimale : 2 ans

Dégustation : Issu d'un élevage long sur lies fines, ce vin présente des arômes de pamplemousse et de zeste de citron souligné d'une minéralité. Pimpant et rafraichissant, il allie tonus, fraîcheur et souplesse.



Il s'accorde avec la plupart des mets (tapas, salade, fruits de mer, fondues, charcuterie, crudités, viandes blanches...).

Gérard
Fritsch