



JOSEPH CATTIN

PINOT BLANC



Frais, discrètement fruité et d'une acidité moyenne, c'est un vin blanc sec qui accompagnera à merveille les entrées et plats à base de fruits de mer, poissons, charcuterie et viandes blanches.

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot Blanc
Sol	Argilo-calcaire
Garde	A consommer dans les 3 ans

Culture

Rendements limités. Taille Guyot double. En moyenne 5 500 pieds par ha. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22°C.

Dégustation

Œil: jaune pâle avec quelques reflets verts.

Nez: frais et fruité; notes de pêche, de pomme et de pointes florales.

Bouche: tendre, délicat, alliant fraîcheur et souplesse.

Service

Le Pinot Blanc est un vin qui accompagne facilement les entrées (salades, crudités, quiches et omelettes), mais aussi les viandes blanches (volailles), et les produits de la mer (excellent avec les moules). Il est le bienvenu en accompagnement de fromages doux (gruyère, brie).

Température de service: 8-10°C.