



Pinot Blanc "Les Caves de l'Enfer" 2022

75 cl

Situation géographique et sol

Protégées des vents d'ouest par les collines sous-vosgiennes les vignes sont situées sur les meilleurs coteaux d'Amerschwih, exposées est/sud-est. Les sols sont à dominante argilo-calcaire.

Vendange et vinification du Pinot Blanc "Les Caves de l'Enfer"

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique.

Commentaires de dégustation du Pinot Blanc "Les Caves de l'Enfer"

Les cuvées "Les Caves de l'Enfer" sont des vins caractéristiques de leur cépage et représentatives de l'appellation "Alsace".

Sa robe est jaune pâle aux reflets or. Au nez, le Pinot Blanc "Les Caves de l'Enfer" propose des notes de fruits à chair blanche. En bouche le vin est frais, plaisant, et développe les mêmes aromatiques que dans son bouquet, fondé sur les fruits frais.

Accord mets et vins avec le Pinot Blanc "Les Caves de l'Enfer"

Ce vin blanc tendre et délicat est le Vin d'Alsace qui représente le meilleur compromis gastronomiquement parlant. Il peut s'apprécier à lui seul, souvent considéré comme le vin de "mise en bouche". On l'accordera ensuite sur des viandes blanches, des poissons, des crustacés, ou encore des soufflés au fromage et des tourtes ou assiettes végétales. Le Pinot Blanc est aussi le parfait complice des asperges, des quiches et des terrines de légumes. Il vous accompagnera tout au long de votre repas.

Aspect technique du Pinot Blanc "Les Caves de l'Enfer"



Cépage : Pinot Blanc
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 2,9 g/L
Alcool : 12,5°

Potentiel de garde : 1 à 3 ans
