

CUVÉE LOUIS KLIPFEL PINOT BLANC 37,5 cl

ALSACE

INFORMATION

Appellation : AOP ALSACE

Cépage : PINOT BLANC

Alcool : 12°C

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle, les raisins sont récoltés à parfaite maturité, fermentation alcoolique sous contrôle des températures. Ensuite, le vin est soutiré, filtré et mis en bouteille

CONDITIONNEMENT

Format : 37,5 CL

Unité de vente : Carton de 12 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Barr

Surface : 40 ha

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jolie couleur jaune à reflets verts.

Nez : Nez sur des notes de fruits jaunes à dominante florale, une pointe de noisette.

Bouche : En bouche, belle longueur sur le fruit. Vin d'une incroyable fraîcheur et très équilibré.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : De 8°C à 10°C.

Accords mets et vins : Les fruits de mer, les plats alsaciens, les endives au jambon et les quiches

Garde : A déguster de suite, peut se garder jusqu'à 5 ans en cave.

