

EUGENE KLIPFEL PINOT BLANC

ALSACE

INFORMATION

Appellation : ALSACE AOP

Cépage : PINOT BLANC

Alcool : 12%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Après la récolte, les raisins passent dans des pressoirs horizontaux pneumatiques afin d'en extraire doucement le jus. Après le pressurage des raisins, le jus (moût) est stocké, en cuves selon le cépage et la parcelle d'origine, et soigneusement clarifié.

CONDITIONNEMENT

Format : 100 CL

Unité de vente : CARTON DE 6 BOUTEILLES



TERROIR

Région Viticole : BARR

Surface : 40 ha

Type de sol :

Climat : Continentale

DÉGUSTATION

Œil : Jaune Pâle, reflets verts

Nez : Discret, notes de pêche et de fleurs blanches.

Bouche : Fraîcheur intense, bel équilibre, tendre en bouche avec une belle longueur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : De 8°C et 10°C

Accords mets et vins : Accompagnera parfaitement vos entrées, poissons et viandes blanches.

Garde : Prêt à boire, se garde jusqu'à 3 ans à l'abri de la lumière.

