



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell
68500 BERGHOLTZ
03 89 76 13 87



Pinot BLANC

2018

Dégustation

Robe jaune pâle et brillante, avec quelques reflets verts. Senteurs florales : fleur de sureau, avec une pointe anisée, quelques notes de pêche blanche. En bouche, vin tendre et délicat, équilibré, qui marie parfaitement fraîcheur, souplesse et corps.

Aspect Technique

Cépages : Pinot blanc

Sucres résiduels : 1.42 g/l

Alcool : 12.81 %

Acidité : 3.26 g/l en H₂SO₄

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol argileux-calcaire

Exposition : Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

Superficie : 1.3 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Pressurage pneumatique, débourage statique.

Fermentation en cuve thermo régulée. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin.

Culture : Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.

Accompagnement

Il s'emploie avec des entrées, des escargots, des viandes blanches, avec un buffet campagnard, avec des quiches, des tourtes ...

Température de dégustation : 8 à 10°