Fiche Technique / Spécification Sheet

Pinot Blanc
Terre d'étoiles
2016

Commentaire de Dégustation / Tasting Commentary

Plus qu'un assemblage, une réelle fusion entre ces deux cépages : 40 % de pinot blanc et de 60 % de pinot auxerrois. Ce vin présente une robe brillante jaune soutenue. Le nez est dominé par des arômes rappelant les levures fines, le beurre frais et les fruits mûrs de nos vergers. L'attaque en bouche est fraîche, le corps est franc, la structure est généreuse pour ce cépage modeste, les saveurs rappelant à nouveau les pêches et poires de notre région, le tout relevé par une délicate acidité. L'ensemble nous offre un vin fruité, croquant à souhait et désaltérant. Les accords possibles sont multiples…

This wine is a blending from two grape varieties (40% pinot blanc and 60% pinot auxerrois). It is bright yellow in colour. Pleasant scents of fresh butter and orchard fruits nuanced with fine yeast notes explode in the nose, confirmed in the mouth with an agreeable touch of acidity. Fresh and complex on the palate. The Finish offers fruit and crisp.

Vignoble / Vinyard

Vignoble conduit en bio-dynamie. Sol marno-calcaire sur muschelkalk. Age des vignes 30 ans
Densité de plantation 5500 pieds/hectares. Travail du sol labour et enherbement. Rendement 40 hl/hectare

Estate cultivated in organic and biodynamic farming - Marly-clay soil on muschelkalk – Age of vines : 30 years
Plantation density : 5 500 stocks/hectare - Sol care : ploughing and controlled natural grassing - Yields about 40 ht/hectare

Elevage / Ageing

Vendanges manuelles – pressurage des raisins entiers – élevage 6 mois en foudre puis cuves inox

Hand-picked - whole bunches pressed - raised in stainless steel vats for 6 months

Caractéristiques Organoleptiques / organol. Characteristics

Alcool / Alcohol 12,8 % Acidité (tartrique) / Acid 5,2 g/l Sucre résiduel / Residual sugar 1,1 g/l

Accords Mets & Vins / Foods agreements

Poissons d'eau douce cuisinés, volaille, viandes blanches et fumés, quiches sous toutes ses formes…

Soft water fishes, poultry, white meat and all egg-based dishes : omelette, quiche…

Garde / Keeping

3 ans / 3 years

Tél : 0033(0)3 89 73 62 01 **Fax** : 0033(0)3 89 73 38 10 **Email** : contact@mittnachtfreres.fr
Adresse : 27 route de Ribeauvillé - 68150 Hunawihr - France