

Domaine Jean Ginglinger

Appellation

AOC Alsace

Cépages

Pinot Blanc (100%)

Rendement

60 hl/ha

Culture

Agriculture BIO
certifiée

Type de Sol

Calcaire-gréseux

Age des vignes

30 ans

Vendanges

100% manuelles



Pinot Blanc

2014

Vinification

Vendange entière, pressurage long de 6 à 7 heures, débouillage sous pressoir et en cuve inox, fermentation en vieux foudres sur lies fines grâce aux levures indigènes.

Elevage

Elevage en vieux foudres pendant 12 mois. Mise en bouteilles avec 10 à 20mg/l de sulfites pour protéger le vin en début de vie.

Potentiel de garde

A boire dans les 5 ans pour rester sur la fraîcheur et le fruit.

Données Techniques

Teneur en SO ₂	Cette cuvée	Vin BIO (EU)
SO ₂ total :	<20 mg/l	150 mg/l
Alcool :	13 % vol	

Conditions de stockage

Température : maximum 15°

Conditions de service

Température de service : 13° à 14° C

Dégustation

Un joli nez fruité avec une belle acidité. Vin bien structuré tout en fraîcheur.

Accompagnement

Viande blanche à la crème, poissons en sauce, terrines de cochon, tourtes, fromages affinés

Vins Divins S.à.r.l

22, Ceinture des rosiers - L-2446 Howald (Luxembourg)

Tél. : +352 26 19 67 18

Fax : +352 28 37 14 63

www.vinsdivins.lu