



Théo Cattin et Fils



Pinot Blanc 2013

AOC Alsace

Vin de soif, rafraichissant et légèrement agrumé, le Pinot Blanc Théo fait preuve une grande ampleur allée à une complexité surprenante de la cuvée 2013. Il accompagnera parfaitement les fruits de mers et toutes autres viandes blanches.

Variété

100% Pinot Blanc.

Sol

Différents terroirs, à majorité marno-calcaire et graves. Age moyen des vignes: 10 à 20 ans. Les vignes sont majoritairement plantées aux alentours de Voegtlinshoffen, et Colmar dans la région du Haut-Rhin, au pied des Montagnes Vosgiennes.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot double. Travail traditionnel du sol. Le mode de conduite suit les principes de la culture raisonnée dans le profond respect de l'environnement afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Récolte

Manuelle sauf exception.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 degrés. Vieillessement en cave pendant plusieurs mois pour révéler toutes les qualités variétales associées aux spécificités de son terroir.

Dégustation

Couleur: jaune pâle avec quelques reflets verts.

Nez: frais et fruité; notes de pêche, de pomme avec une pointe florale.

Bouche: tendre, délicat, alliant fraîcheur, souplesse et croquant du Pinot Blanc.

Service

Le Pinot Blanc est un vin qui se marie très facilement avec des mets divers et variés: Salades, buffets campagnards, viandes blanches et fruits de mer.

Température de service: 8°-10°C.

Garde

1 à 3 ans.