

Vins d'Alsace André ANCEL



Vigneron Récoltant Indépendant

3, rue du collège
68240 KAYSERSBERG
Tél-Fax : 03 89 47 10 76
Email : vins_ancel@live.fr
Web : www.vinancelandre.fr

Pinot Blanc 2015

La légèreté avec un vin sec et fruité !

Caractéristiques Techniques

- ✦ Appellation : AOC ALSACE
- ✦ Millésime : 2015
- ✦ Cépage : Pinot Blanc
- ✦ Age moyen des vignes : 40 ans
- ✦ Nature du sol : caillouteux
- ✦ Rendements (hl/ha) : 70
- ✦ Mode de vendange : Mécanique
- ✦ Mode de Pressurage : Pneumatique
- ✦ Sucre résiduel : 1 g/l
- ✦ Alcool : 13.5°



Dégustation

Température de dégustation :

Oeil

La robe est d'une couleur jaune pâle avec quelques reflets verts. Le vin est limpide et brillant.

Nez

Le nez est frais, discrètement fruité, avec des notes de d'amandes douces, de pomme et des pointes florales. Sans être exubérant, il exprime parfaitement les arômes primaires.

Bouche

Ce vin est un vin qui s'ouvre vite. Agréable, tendre avec une acidité moyenne, il représente un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace. Ce vin n'est pas un vin de garde mais pourra se conservé encore 4 à 5 ans.



VIN DE REPAS, ENTRÉES, PEUT SERVIR A L'ELABORATION DE KIHRIS