

## LES CEPAGES

# Le Pinot Blanc Réserve

### INFORMATION GÉNÉRALE

Du cépage Pinot Blanc sont issus des vins d'une très belle maturité, présentant des robes souvent délicatement dorées. Ces vins sont frais et fruités, demeurant néanmoins subtils et bien équilibrés.



### VINIFICATION

- Vendanges 100% manuelles
- Pressurage doux et prolongé
- Fermentation longue
- Elevage sur lie de 3 mois

### MILLÉSIME 2018

Les températures très douces de la mi-avril ont favorisé un bourgeonnement rapide et une très forte croissance de la vigne. La période de floraison douce et ensoleillée a produit des raisins de belle taille, de bon augure pour la récolte. Un été exceptionnellement ensoleillé et chaud a suivi. Les vins du millésime 2018 se caractérisent par leur structure et leur ampleur et ont conservé une fraîcheur étonnante malgré les chaudes journées d'août.

### DÉGUSTATION

D'un beau jaune clair, marqué par un nez fin et intense, ce pinot blanc développe des notes de fruits jaunes comme la pêche et la mirabelle. L'attaque en bouche est souple et franche avec une belle persistance des arômes fruités en finale.

A déguster dès aujourd'hui, il peut se conserver jusqu'à 5 ans.  
Température de dégustation : 8-10°C

### ACCORDS METS-VIN

Ce Pinot Blanc accompagne avec finesse les fruits de mer et coquillages, les sushis, les poissons grillés, en papillote ou en sauce, les tourtes, tartes salées, quiches et tartes flambées, les crudités et salades, les charcuteries et terrines.

### ANALYSES

Alcool : 12,71% alc./vol.  
Sucres résiduels : 2,85g/L  
Acidité totale : 3,1g/L

### ÉCHELLE DE SUCROSITÉ



[www.lucien-albrecht.com](http://www.lucien-albrecht.com)  
[contact@lucien-albrecht.com](mailto:contact@lucien-albrecht.com)



LUCIEN  
**ALBRECHT**  
GRANDS VINS D'ALSACE