

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 2019

Des précipitations régulières au printemps favorisent le démarrage progressif de la végétation dès la mi-avril. La sécheresse de juillet n'occasionne aucun dommage sur les grappes, protégées par le feuillage dense produit au printemps. Les précipitations abondantes début août et la quantité modérée de fruits hâtent la récolte dès début septembre. De petites grappes, à l'aromatique concentrée et peu de jus, produisent des vins aux très belles acidités et à la richesse en sucre idéale. Un grand millésime à comparer à 2017 et 2010.

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 : 12,80% alc./vol.
Sucres résiduels : 1,10 g/L
Acidité totale : 3,70 g/L

ÉCHELLE DE SUCROSITÉ



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX

www.lucien-albrecht.com
contact@lucien-albrecht.com



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE