



CÔTÉ VIGNE :

Cépages : Pinot Blanc et Auxerrois

Terroir : assemblage de plusieurs parcelles, argilo-calcaire

Age de la vigne : 34 ans en moyenne

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débarrassage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, pressurage par raisins entiers (long et doux), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage sur lies

Alcool : 13%

Indice de sucrosité :

Sec Dry	Demi-Sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet
---------	---------------------	---------------	------------

DÉGUSTATION :

Avec ses racines bien ancrées, cette vigne de Pinot Blanc nous donne ici un vin à la fois fruité, sec et gras qui finit par une belle longueur en bouche.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

ACCORDS METS-VINS :

Il trouve sa place facilement à table auprès des poissons de rivière, comme des viandes telles que le veau, le lapin ou à servir également sur une quiche aux poireaux.

Pinot Blanc
Fly me to the Moon
2022