



### 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  
2023