

MEYER-FONNÉ

Pinot Blanc 2020 Vieilles Vignes

Année après année, nos vieux ceps de Pinot Blanc, Auxerrois et Pinot Gris, produisent un vin remarquable : alliance entre richesse et fraîcheur avec des notes complexes de fruits blancs, fumées et mielleuses. Un vin sec mais gras, polyvalent, universel que tous les palais apprécieront. Parfait sur les entrées, les buffets et tout au long d'un repas si le blanc est de mise.

Appellation: A.O.C Alsace

Pays: France

Cépage: Pinot Blanc , pinot auxerrois, pinot gris

Vendange: Manuelle

Sucres résiduels : 3 g/l (Indice 1 : vin sec)

Acidité : 5 g/l Alcool : 12.8 °

Age moyen des vignes : 40 ans

Garde : 2020-2024

Terroir : Assemblage de différentes parcelles ; alluvions, colluvions granitiques et marno-calcaire.

Vinification : Pressurage pneumatique lent, fermentation sur plusieurs semaines et élevage de 8 mois sur lies fines en foudre en bois.

Dégustation : Notes complexes de fruits blancs, fumées et mielleuses. Un vin sec mais gras , polyvalent. Accord : Parfait sur les entrées, les buffets et sur tout un repas.



Domaine Meyer Fonné

+33(0)3 89 27 34 17

24, Grand Rue 68230 KATZENTHAL

www.meyer-fonne.com