



PAUL
GINGLINGER
depuis 1610

Pinot Blanc 2017



Vendanges : manuelles

Mode Culturelle: cahier des charges de l'Agriculture Biologique (conversion officielle en cours)

Vinification :

- réception du raisin avec approche gravitaire,
- pressurage pneumatique long et doux pour sélectionner les meilleurs jus. Les premiers jus plus chargés en bourbes sont systématiquement écartés pour préserver la finesse,
- suivi ultra rigoureux des fermentations.

Elevage : élevage de 8 mois en foudre

Commentaire de dégustation :

Notre **Pinot Blanc**, « Clevner » en alsacien, est un assemblage complexe de différentes parcelles de pinot blanc et de pinot auxerrois issus de divers lieux-dits d'Eguisheim : Langrod, Bachtal, Klein Krumling, Lang Striebicher et Bodenacker.

Ces diverses parcelles assises sur des terroirs à dominante marneuse et calcaire et parsemées de cailloutis gréseux bénéficient toutes d'expositions idéales variant du Sud à l'Est. L'idée est de jouer sur la complémentarité des différentes parcelles au moment de l'assemblage pour obtenir le compromis idéal entre maturité et fraîcheur : les raisins dorés d'auxerrois confèrent au vin un fruité franc et prononcé, de l'ampleur en bouche, tandis que le pinot blanc apporte fraîcheur et vivacité ainsi qu'une pointe d'agrumes. Le bouquet de ce pinot blanc est pur et printanier, mêlant la poire, le citron, la noisette fraîche, la vanille, les fleurs blanches. L'équilibre en bouche est sec, articulé autour d'une belle chair suave et croquante et d'une fraîcheur vivifiante. Un grand charmeur à l'aise avec de très nombreux mets.

Accords mets/vins : apéritif, charcuterie, salades composées, tartes salées, hors d'œuvres divers, tapas, etc.

Degré alcoolique : 13

Sucre (g/l) : 1

Acidité totale (g TH2/l) : 5