



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2009

DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,98°**
- Acidité : **3,21 grs/l**

- Sucres résiduels : **2,2 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le Pinot Blanc, bien que très ancien, (déjà connu au 16^{ème} siècle), ne connaît ses lettres de noblesses que depuis quelques années. Ce cépage n'est pas originaire de Bourgogne mais d'Italie du Nord. D'abord introduit par les Anglo-saxons, il est peu à peu découvert par les Français et apprécié pour ses qualités de fraîcheur, de souplesse et d'adaptation à la cuisine.

SITUATION

Notre Pinot Blanc est situé essentiellement dans les Grands Crus Saering et Spiegel ainsi que dans les lieux-dits du Bux et du Bollenberg.

VINIFICATION

Notre Pinot Blanc Les Princes Abbés a été récolté entre le 9 septembre et le 15 septembre 2009. Assemblage de Pinot Blanc (30%) et d'Auxerrois (70%). Pressurage pneumatique, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage de 7 mois sur lies fines. Mise en bouteille en février 2011.

DEGUSTATION

AF mars 2011

La robe est jaune claire avec des reflets verts. Le disque est brillant et lumineux.

Le nez est fin et délicat sur des notes florales et fruitées. A l'aération on retrouve des notes de citron vert et de pamplemousse.

En bouche, l'attaque est ample et légèrement grasse mais toute en souplesse. On retrouve les caractéristiques d'un millésime solaire. En milieu de bouche on évolue sur des notes plus minérales, légèrement tanniques.

La finale est de longueur moyenne, toute en finesse faisant de ce vin un vin particulièrement gouleyant.

GASTRONOMIE

A servir sur une assiette de charcuterie, avec un plateau de fruits de mer ou encore sur des asperges. Température de service 12°.

