



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2011



DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,5°**
- Acidité : **4,7 grs/l**

- Sucres résiduels : **5,1 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

Assemblage de Pinot Blanc (30%) et d'Auxerrois (70%). Pressurage pneumatique, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage de 7 mois sur lies fines.

DEGUSTATION

AF mai 2011

Une couleur jaune or aux reflets dorés caractérise cette robe claire et brillante. Un aspect de jeunesse se révèle.

L'approche olfactive est enjouée et charmeuse sur un nez typique et primeur caractérisé par la mie de pain frais et les fruits jaunes, tels la mirabelle. A l'aération, les notes s'intensifient et se confirment, complété par des effluves de fleurs grasses et printanières comme l'acacia.

Au palais, le vin est charmeur grâce à une fraîcheur intégrée dans un réel volume de bouche. Les arômes du nez se retrouvent avec vigueur. Ainsi je redécouvre la mirabelle complétée par des effluves d'herbes fraîches, signe de la maturité de dégustation du vin. La longueur un peu généreuse donne de la force aromatique à la finale aux senteurs de mélisse.

GASTRONOMIE

A servir sur des poissons fumés ou crus, des plats simples de bistrot, charcuterie. Température de service 12°.

