



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2012



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,8°**
- Acidité : **2,88 grs/l**

- Sucres résiduels : **3,1 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 thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage de 7 mois sur lies fines.

DEGUSTATION

D'une couleur jaune pale et brillante, le Pinot Blanc Les Princes Abbés 2012 est encore dans sa prime jeunesse.

Le nez est aromatique, sur des notes d'agrumes et de fruits jaunes, il est intense et riche.

En bouche, l'attaque est fraîche mais sans excès avec un léger perlant. Le milieu de bouche est gras tout en restant sec. En fin de bouche on retrouve de la chaleur associée à la fraîcheur avec une longueur moyenne.

Bel équilibre pour ce Pinot Blanc Les Princes Abbés 2012, qui reflète un beau vin sec déjà très plaisant et près à boire.

GASTRONOMIE

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

