



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810



PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2013

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **13,37°**
- Acidité : **3,90 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,8 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, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage de 7 mois sur lies fines.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 »

La robe est jaune citron clair avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin présente une belle jeunesse. Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante d'odeurs fruitées, les agrumes, le citron, les fruits blancs, la pomme golden, ainsi qu'une fine touche florale. L'aération amplifie les odeurs précédentes et dévoile un caractère fumé, empyreumatique.

Le nez exprime une belle typicité. Les raisins sont sains et mûrs.

L'attaque en bouche est ample, le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu à la vivacité tranchante, incisive, marqué par du perlant. La gamme d'arômes rappelle le nez, on retrouve les fruits blanc, la pomme golden, les agrumes, le citron et toujours cette touche florale. La finale présente une bonne longueur, 6-7 caudales, ainsi qu'une vivacité franche.

L'équilibre de ce vin est frais, incisif. La palette d'arômes typée ravira les amateurs de ce très beau cépage.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer à la cuisine locale, une salade vigneronne, une tarte à l'oignon ou, pourquoi pas, la cuisine japonaise, des makis au saumon. Température de service 12°.

