



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

## S de Schlumberger



### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,23°**  
- Acidité : **3,10 grs/l**

- Sucres résiduels : **9 grs/l**

### HISTORIQUE

Le S de Schlumberger résulte d'un subtil assemblage de trois cépages le Pinot Blanc, le Pinot Gris et le Pinot Noir vinifié en blanc pour donner un vin séduisant et charmeur.

### SITUATION

Le S de Schlumberger est issu essentiellement de nos lieux-dits du Schimberg et du Bux ainsi que de nos vignes provenant de nos Grands Crus du Spiegel et du Kessler.

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique lent, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 mois. Elevage sur lies d'environ 6 mois.

### DEGUSTATION

*AF octobre 2017*

La robe est jaune clair avec des reflets verts.

Le disque est brillant, transparent.

Le nez est franc, ouvert, de belle intensité. On perçoit une dominante de fruits mûrs, d'acacia. L'aération amplifie ces arômes on y perçoit aussi de la pomme Golden.

L'attaque en bouche est moyenne, souple avec un côté chaleureux. On évolue ensuite, en milieu de bouche assez souple, marqué par un léger perlant.

Toujours marquée par le côté chaleureux du millésime, la finale présente une longueur moyenne. Cet assemblage est un équilibre parfait entre la souplesse, la chaleur et la fraîcheur, il conjugue élégance et finesse.

### GASTRONOMIE

Idéal à l'apéritif. Parfait en accompagnement d'entrées froides. A associer sur du Mont d'or chaud cuit au feu de bois ou de la tartiflette des après ski. Température de service 12°.

