



DOMAINES SCHLUMBERGER  
depuis 1810

# AOC ALSACE PINOT BLANC

## LES PRINCES ABBES

### 2023



#### DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,5°**
- Acidité : **4,27 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **0,5 grs/l**
- APPELLATION : **AOC ALSACE**
- Valeur Énergétique : **73Kcal/100ml**  
**302,90Kj/100ml**

#### HISTORIQUE

Le Pinot Blanc, bien que très ancien, (déjà connu au 16<sup>ème</sup> 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 vignes du Saering et du 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. Romain ILTIS « Meilleur Sommelier de France 2012 » Juillet 2025*

Un vin qui affiche un caractère attrayant dès le départ. Les arômes de fruits blancs s'imposent et donne un caractère de fraîcheur au nez, accentué par une sensation de mie de pain frais. En bouche, le vin est sec, droit, ample et rafraichissant. Un caractère floral témoigne de sa primeur et apporte une légèreté à l'ensemble. L'allonge est digeste et fraîche, entretenant l'appétence.

#### GASTRONOMIE

J'aime l'associer, à table, sur des maquereaux au vin blanc, des sushis aux trois poissons, un curry de petit pois et carottes ou un fromage au lait de chèvre. Température de service 12°.

