



## Domaine Léon BLEESZ

### Pinot Blanc

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Dénomination :</b>	Pinot Blanc
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépages :</b>	60 % Pinot Blanc, 40 % Auxerrois
<b>Terroir :</b>	Argilo Limoneux / Grès Rose des Vosges
<b>Age moyen :</b>	30 ans
<b>Surface :</b>	50 ares
<b>Densité :</b>	5000 pieds / hectare
<b>Rendement :</b>	65 hl/ha
<b>Taille :</b>	Double Guyot
<b>Vendange :</b>	Manuelle
<b>Méthode de culture :</b>	Culture raisonnée
<b>Vinification :</b>	Pressurage mécanique suivi d'un débourbage statique à froid. Fermentation lente en cuve thermorégulée.
<b>Alcool :</b>	12 % vol.
<b>Sucre résiduel :</b>	4,6 g/l
<b>Acidité totale :</b>	4,10
<b>Contenance :</b>	75 cl



#### DEGUSTATION

##### Vin Sec et Fruité

Couleur or, claire, reflets or jaune

Vin élégant d'une belle intensité aromatique.

Des notes de pêche, des arômes de citronnelle, parfait équilibre entre l'acidité et les sucres.

Attaque souple et franche, avec une belle minéralité au palais.

#### SERVICE

**TEMPERATURE DE SERVICE :** entre 8° et 10°C

**GARDE :** 5 ans

#### ACCORDS METS ET VINS

Fruits de mer, crustacés, poissons grillés, volailles, terrine de poisson, bouillabaisse, œufs brouillés, salade de cervelas, quiches, barbecue, baeckehoffa. Vin à boire en toute circonstance.