

Pinot Blanc

HENRI EHRHART


HENRI EHRHART
VINS FINS D'ALSACE



APPELATION

Alsace



CÉPAGES

Pinot Blanc (100 %)



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur paille pâle avec une teinte verte. Nez jeune et frais d'amande, d'agrumes et de pomme verte. La bouche est proche du sec avec une légère douceur fruitée, légère à moyenne poids, bonne bouchée, frais avec des notes de noix, fruits primaires, coing, pomme et notes d'agrumes avec une finale assez longue et pure.



ACCORDS

Idéal au début d'un repas et pour conduire au prochain vin...

Recommandé avec tous les poissons de mer et de rivière, pochés, grillés, en sauce crème ou fumés, pour commencer un repas, avec asperges, plateau de fruits de mer, fromage de chèvre ou de brebis, ou tout simplement pour le plaisir de déguster un bon verre de bon vin blanc digestible.

Servir à 8 °C

Profitez-en dans sa jeunesse, bien qu'il se conservera de 3 à 5 ans.

