

AOC Alsace – PINOT BLANC Auxerrois 2005 - 75cl



Cépage - 100% Auxerrois

Terroir – arène granitique

Age moyen - 30 ans

Surface - 45 ares

Densité - 5000 pieds / hectare

Rendement - 60 hl / ha

Taille - Double Guyot

Vendanges – manuelles

Méthode de culture - raisonnée et conversion en agriculture bio

Mise en bouteille – Mai 2006



Vinification - Débourage statique à froid 48H après pressurage. Fermentation lente régulée en cuve entre 15 et 18°C durant un mois.

DEGUSTATION Un vin élégant, d'une belle intensité aromatique. Des notes de pêche, d'abricot et de fleur blanche viennent se mêler à une structure très bien équilibrée entre l'acidité et les sucres. L'attaque est souple et nerveuse avec une persistance restant tournée sur le fruit.

GASTRONOMIE Ce vin représente un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace, et s'emploie partout où l'usage d'un vin blanc sec s'impose (« Œufs brouillés aux crevettes », « Soufflé au fromage et au jambon », « Carré de porc au thym »...).

AUTRES INFOS Se déguste idéalement vers 8°C. Ce vin se déguste dans sa jeunesse afin de préserver une certaine fraîcheur (3 à 4 ans).

ANALYSES TECHNIQUES Alcool : 12.80% vol. Acide tartrique : 4.60 g/l
Sucre résiduel : 8.50 g/l

Domaine Mersiol
VIN D'ALSACE

13 route du Vin - 67650 Dambach-la-ville - FRANCE
Tel : +33 (0)3 88 92 40 43 / Fax : +33 (0)3 88 92 48 73
E-mail : domaine-mersiol@orange.fr / Web : www.domaine-mersiol.com