JOSEPH FREUDENREICH
VINS D'ALSACE

Pinot Blanc
2025

Appellation : AOC Alsace
Type : Blanc

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Alcool : 12,5 %
Sucre : 10 g/l
Acidité (Tart.) : 5,3 g/L
Vendange : Manuelle

Vinification
Pressurage pneumatique, fermentation lente à température contrôlée pour favoriser l'expression aromatique. Élevage sur lies fine. Mis en bouteille au domaine.

Notes de dégustation
Robe : Jaune clair, limpide et brillante, tout en discrétion et en finesse.
Nez : Expressif et charmeur, il développe des arômes de pêche blanche, de poire juteuse et de fleurs blanches, dans un registre délicat et aérien.
Bouche : Souple dès l'attaque, la matière est fine, fluide et parfaitement équilibrée. Une fraîcheur subtile accompagne le fruit avec élégance.

Finale : Fraîche et persistante, elle prolonge les notes de fruits jaunes avec justesse. Un Pinot Blanc accessible, soigné et gourmand, idéal pour les instants simples comme pour des accords plus raffinés.

Potentiel de garde
Idéal à boire dans sa jeunesse pour son fruité et sa fraîcheur. Peut se garder plus de 3 ans en cave.

Température de services
Servir frais entre 8 et 10°C

Accords Mets-Vins
Léger, floral et parfaitement équilibré, ce Pinot Blanc est le compagnon idéal des moments de convivialité. Sa fraîcheur naturelle et sa discrète rondeur en font un vin très polyvalent, particulièrement adapté aux apéritifs dînatoires. Il s'accorde harmonieusement avec des bouchées légères, des tapas de la mer, des verrines à base de légumes croquants ou de fromage frais aux herbes.

À table, il accompagne avec finesse des salades composées, des poissons grillés ou des quiches printanières. Un vin tout en délicatesse, qui sublime les mets sans jamais les dominer.