GRANDS VINS D'ALSACE

PAUL KUBLER

Vignerons depuis 1620



Les Panetiers *2025*

VIN DE FRANCE

Hommage à une tradition familiale depuis 1620 et perpétuée jusqu'au début du 20ème siècle, où les vignerons de la famille furent également boulangers. On retrouvera ainsi au travers de cette cuvée les notes grillées et briochées d'un fournil.

Exposition: Nord-Est & Ouest

Géologie: Alluvions gréseux & Grès rose

Cépage: 50% Pinot Auxerrois, 30% Pinot Blanc & 20% Pinot Gris (Jeunes Vignes)

Années de plantation: 1976, 1992, 1999, 2003 & 2017

Densité de plantation: 5000 à 6000 pieds/ha

Viticulture: Raisonnée

Vendanges: Manuelles les 8 & 9 septembre 2025

Vinification: Pressurage doux pendant 5 heures en raisins entiers.
Débourbage léger et fermentation en cuves inox durant un mois.

Elevage: En cuves inox sur lies totales juqu'au printemps, mise en bouteille le 27 juillet 2026.

Nombre de bouteilles produites: 2740

Data: Alcool: 12,1%.vol
Acidité Totale (Tartaric acid): 5.9g/l
Sucres résiduels: 0g/l

Notes de Dégustation: Le nez frais et intense s'ouvre sur des notes printanières de fleurs de sureau rehaussées par ces tonalités briochées. À l'aération les effluves de pêches, de brugnons, de nectarines vous séduisent. La bouche ample, reste dans la douce aromatique d'un jardin de fleurs avec de l'élégance, de la fraîcheur et de la longueur.

Accords: Accords sur la cuisine alsacienne, légumes primeurs, asperges, tartes aux légumes, terrines de légumes ou de poissons, moules, coques, poissons maigres ou petites fritures, quiches, omelettes, soufflés, volailles, tourtes, fromages crémeux.