

DOMAINE
BORÈS

LES ORIGINES
pinot blanc
2024

Appellation : AOP Alsace
Terroir : Grès Permien
Cépage : Pinot Blanc
Millésime : 2024

Vendanges : Exclusivement manuelles
Culture : Haute Valeur Environnementale ; tout en combinant la favorisation des travaux manuels et la pratique du zéro déchet.

Degré : 12 % vol
Sucre résiduel : 0,2 g/l
Acidité : 5,7 g/l acide tartrique
Rendement : 60 hl/ha
Vinification :
Vendangé en bonne maturité
Pressurage de 4h de raisins entiers
Fermentation lente
Élevage de 8 mois sur lies fines

Commentaire de dégustation :
Des vignes au jardin, la promenade nous emmène sous les arbres fruitiers en fleurs et c'est ce voyage gustatif auquel nous fait penser ce pinot blanc parfaitement sec, léger, fruité et frais.

L'histoire de l'étiquette : L'étiquette représente l'alliance de nos deux terroirs avec leur couleur respective (rose pour le grès et gris-bleu pour le schiste) tout en ayant la silhouette de notre montagne qui nous protège tout au long de l'année : l'Ungersberg. ©LuBo