

Domaine Sipp-Mack, Alsace, France  
**Pinot Blanc Tradition 2019**  
AOP Alsace Pinot Blanc



#### Informations

Couleur : blanc  
Taux alcool : 13,5 %  
Conditionnement : 0,75 cl  
Sucre résiduel: 0,7 gr / l



#### Cépages

70 % Pinot Blanc Auxerrois  
30 % Pinot Blanc



#### Terroir

Localisation : Ribeauvillé & Hunawihr  
Type de sol: argilo calcaire  
Exposition: sud – sud est



#### Viticulture

Agriculture Biologique certifiée par ECOCERT  
Rendement à l'ha : 60 HL/ Ha



#### Vinification

Pour assurer une récolte de qualité, les raisins sont récoltés exclusivement à la main et triés à même la vigne, grâce à une équipe d'une trentaine de vendangeurs, fidèles et motivés.

Arrivées au chai, les grappes entières sont pressées délicatement durant 5h dans des pressoirs pneumatiques pour préserver au maximum les arômes et la complexité du cépage.

Un système de thermo régulation permet au jus de fermenter doucement durant l'hiver. Nos vins sont ensuite élevés sur lies fines en cuve inox jusqu'à leur mise en bouteille en août



#### Service

8° à 10°C



#### Garde

3 à 5 ans  
A conserver couché entre 10° et 15°C



#### Accord

Parfait avec les buffets campagnards et les quiches



#### Dégustation

Ce vin d'une robe jaune pâle est limpide et brillant. Il offre un nez ouvert, sans être exhubérant. On y retrouve des notes de fleurs blanches. L'attaque en bouche est souple et gourmande. C'est un vin tendre et léger; un vin caméléon qui séduira tous les palais et tous les mets.

**LES BOUCHES ROUGES**



WINE • FOOD • MORE