



PINOT BLANC Grandmaître – Barrique

PINOT BLANC

ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

AVRIL/LAISON D'UNIONNE CONFROLET SAVALD



« Ce vin, s'est comme filer
vers l'équilibre. Un vin qui se
donne avec autant de fraîcheur
qu'il procure, le vin qui est ce
simplisme et d'ambiance presque aristocratique
est né de la première grappe. C'est de la
famille des pinots, dont la grande classe est
reconnue, ce vin est un mélange blanc
naturellement dépourvu de tout vin »



Grégor Kuonen, Caveau de Salquenen,
à Salgesch

Le PINOT BLANC, est un ancien cépage cultivé depuis le 14ème siècle. Son origine est probablement une mutation du Pinot Noir. Il exige un très grand soin et apprécie les pentes exposées au sud avec un sol fertile, chaud et calcaire. Ses grappes sont composées de petites baies à peau épaisse de couleur claire. En raison d'une maturité parfaite et de la vinification en fût de chêne, le Pinot Blanc devient un vin particulier, frais, fruité, avec des arômes d'amande et de miel.

Cépage:	Pinot Blanc
Couleur:	Blanc
Vinification:	En fût de chêne pendant 6 – 8 mois
Alcool:	13.5 % vol.
Température:	12 – 14 °C
A consommer:	1 à 5 ans
Accords gourmands:	Apéritif, Camembert, Poisson grillé, Homard
Contenance:	75cl

G. Kuonen

