

## BLANC DE NOIR 2010



### Caractère

Marqué par des arômes de violette, de bourrache, de menthol, de brioche grillée, de caramel salé, ce pinot noir vinifié en blanc joue sur plusieurs registres olfactifs. La dégustation révèle un vin de fraîcheur et de puissance, doté d'une belle matière, pleine d'énergie.

### A déguster avec...

Tourtes à la viande, bouchées à la reine, coq au vin...

Ce vin atypique accompagnera également un plateau de fromages à pâtes cuites ou un goûter vigneron avec brioche et kugelhoppf.

### Le service du vin

Servir à 10-12 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 2.1 g/l

Alcool : 13.0°

Acidité totale : 6.9 g/l

pH : 3.3

### La terre et la vigne

*Provient du terroir argilo-calcaire du Stein.*

*Vendangé le 14 octobre 2010.*

*Rendement de 39 hl /ha.*

### Vinification

*Pinot noir trié et vinifié en blanc.*

*Elevage de 22 mois sur lies totales dont 10 mois en barrique de 400 litres.*

*Stabilisation : filtration clarifiante sur plaques de celluloses de 3 à 1.5 microns.*

*Sulfitage en cours d'élevage et à la mise en bouteille. SO2 total : 100 mg/l.*

*Mise en bouteille au mois de juillet 2012.*