



DOMAINE WASSLER  
ANNE - MARC - MATTHIEU

# Pinot Blanc

**AOC :** AOC ALSACE

**Cépage :** PINOT BLANC

**Lieu-dit/terroir :**

**Commentaire et note de dégustation :**

Le Pinot Blanc est un vin frais, discrètement fruité, avec des notes de fruits blancs telle que la pêche, la pomme et présentant quelques nuances de fleurs.

Sans être exubérant, il exprime parfaitement les arômes issus du raisin.

Le Pinot blanc est un vin d'une acidité mesurée, les sucres étant fermentés dans leurs quasi-totalités, il offre équilibre parfait entre l'acidité, l'alcool et sucres.

**Degré :** 12,9% vol.

**Sucre :** 4,80g/L

**Acidité :** 2,82 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

**Accord mets/vins :**

« **Jamais pris au dépourvu** »

Agréable, tendre avec une acidité moyenne, c'est un vin d'entrée mais également de plat principal.

Il s'accorde avec toutes les préparations simples, les poissons, les viandes blanches, les volailles, les plats à base d'œufs (œufs cocotte, omelettes, quiches).

Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...).

