

# Alsace Pinot Blanc « L'un des Sept » 2022 Domaine Schmitt



**Situation :** Descendant d'une lignée d'agriculteurs établis dans la partie sud du vignoble, François Schmitt reprend en 1972 la ferme familiale dotée de 3 ha de vignes. Il achète des parcelles bien situées (Pfungstberg, Bollenberg, puis Zinnkoepflé) et se lance dans la vinification.

Installé en 1998, son fils Frédéric exploite 13 ha et a engagé graduellement à partir de 2005 la conversion bio du domaine, certifié en biodynamie depuis 2019.

**Encépagement :** 100% Pinot Blanc (ou Auxerrois)

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Température de Service :** 9°C

**Potentiel de Garde :** A déguster sur la jeunesse des arômes

**Sucrosité :** 1g/L - sec

**Observations :** Ce Pinot Blanc Auxerrois est avant tout un vin de soif, convivial, avec beaucoup de caractère et de fraîcheur. Il offre des notes fruitées, d'agrumes, de citron, de fruits à chair blanche, de pomme et de miel. Une palette aromatique équilibrée et franche. Un bel Auxerrois !

**Quelques Accords :** Volailles et des viandes blanches grillées, poulet aux amandes, porc aux sésames, Lapin aux noix de cajou, plats alliant terre/mer



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cavedelongchamp.com](mailto:accueil@cavedelongchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)