

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 - www.cave-de-longchamp.com