

## Pinot Blanc- Auxerrois

AOC Alsace

### Accords mets-vin :

Buffet campagnard  
Quiches, tartes, taboulé  
Volailles, viandes blanches  
Asperges, escargots  
Sardines grillées, maquereau, brochette de poisson  
Fromage à pâte molle, tomme, raclette

### Dégustation :

En assemblage ces deux cépages offrent un vin tendre et délicat, au bouquet léger. Il allie fraîcheur et souplesse pour constituer un juste milieu dans la gamme. C'est un vin sec et agréable.

### Commentaire :

Ce cépage d'origine bourguignonne, présente de belles grappes allongées de couleur vert-jaune. Il connaît une variante aux caractères gustatifs plus charnus et capiteux, appelé « auxerrois »

**Température de service :** 8-10° C.

**Conservation :** 2 à 3 ans.

### Données techniques :

Cépages Pinot Blanc et Auxerrois  
Sol limono-sableux  
Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.  
Classé **Haute Valeur Environnementale**  
12 % vol, 2,5 g/l S.R et 592 g/l A.T.

