



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT BLANC LES PRINCES ABBES 2010



DONNEES ANALYTIQUES

▼
sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,5°**
- Acidité : **3,9 grs/l**

- Sucres résiduels : **2 grs/l**
- Rendement : **50 hl/ha**

HISTORIQUE

Le Pinot Blanc, bien que très ancien, (déjà connu au 16^{ème} siècle), ne connaît ses lettres de noblesses que depuis quelques années. Ce cépage n'est pas originaire de Bourgogne mais d'Italie du Nord. D'abord introduit par les Anglo-saxons, il est peu à peu découvert par les Français et apprécié pour ses qualités de fraîcheur, de souplesse et d'adaptation à la cuisine.

SITUATION

Notre Pinot Blanc est situé essentiellement dans les Grands Crus Saering et Spiegel ainsi que dans les lieux-dits du Bux et du Bollenberg.

VINIFICATION

Notre Pinot Blanc Les Princes Abbés a été récolté entre le 16 septembre et le 23 septembre 2010. Assemblage de Pinot Blanc (30%) et d'Auxerrois (70%). Pressurage pneumatique, débourage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage de 7 mois sur lies fines. Mise en bouteille en juin 2011.

DEGUSTATION

AF mai 2011

La robe est jaune claire avec des reflets verts. Le disque est brillant et lumineux.

Le nez est fin et délicat sur des notes florales et fruitées. A l'aération on retrouve des notes de citron vert.

En bouche, l'attaque est vive et légèrement grasse mais toute en fraîcheur. On retrouve les caractéristiques d'un millésime frais. En milieu de bouche on évolue sur des notes plus minérales, légèrement grillées.

La finale est de longueur moyenne, toute en finesse faisant de ce vin un vin parfaitement équilibré.

GASTRONOMIE

A servir sur une assiette de charcuterie, avec un plateau de fruits de mer ou encore sur des asperges. Température de service 12°.

