

## Tentation Boisé Blanc

*Médaille d'Or Concours de Lyon 2020*

**Tentation** : en version Blanc/Rosé ou Rouge ; une gamme de vins

*Issue de sélection parcellaire et de vinifications particulières. AOC Alsace*

<b>Appellation</b>	AOP Alsace
<b>Cépage</b>	Pinot Blanc, issu de la conversion Bio
<b>Sol</b>	sable et alluvions, parcelles âgées de 35 ans
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle et mécanique, vinification et Élevage en foudre de chêne 24 mois.
<b>Production</b>	3000 bouteilles
<b>Données</b>	-alcool 13%
<b>Analytiques</b>	-Sucres 4 g/L
<b>Garde</b>	4 à 6 ans
<b>Accords Gastro</b>	Un joli vin, à la belle couleur dorée. Frais et élégant, il saura Mettre en valeur les mets légers, les poissons, les terrines De viandes ou légumes,
<b>Dégustation</b>	Température idéale de service : 12/14°C Belle robe dorée Nez sur la pêche et les notes vanillées Bouche; une attaque fraîche, un vin délicat, sec et droit. De belle facture pour la gastronomie !

