



## Pin'Aux 2022

Appellation Alsace Contrôlée



### **Terroir :**

Secteur Orschwiller et Saint-Hippolyte.  
Loess, exposition Est.

### **Encépagement :**

60% Pinot Blanc et 40% Auxerrois

### **Mode de conduite de la vigne :**

Entretien des sols par labours.  
Âge des vignes : 45-50 ans.

### **Mode de conduite:**

Guyot simple poussard.  
Le rendement moyen est de 55 hl/ha avec une densité de plantation de 5.210 pieds/ha.

### **Vendange :**

Manuelle mi-septembre, tri à la parcelle.

### **Vinification :**

Pressurage long et léger pendant 8 à 9 heures.  
Vinification en demi-muid, 8 mois sur lies fines.

### **Elevage :**

24 mois en élevage en demi-muid.

### **Mise en bouteille :**

Vin filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

### **Dégustation :**

Robe jaune claire aux reflets argentés, évoluant vers des nuances de paille. Le nez, expressif et complexe, s'ouvre d'abord sur des arômes subtils de rhum, puis dévoile des notes de cire d'abeille, de vanille, et des touches toastées, boisées et de citron confit, et d'une pointe minérale. En bouche, le vin est souple et ample, soutenu par une acidité généreuse et rafraîchissante. Les arômes épicés se mêlent à des notes subtiles de chocolat, tandis que les tanins, bien présents en fin de bouche, apportent une texture souple et fine, avec une légère rondeur en finale.

### **Alliances Gastronomiques :**

Bar au beurre blanc, des crevettes sautées au gingembre et lait de coco, un beaufort ou un brie truffé.

Garde : 10 à 15 ans  
Production : 680 bouteilles  
Prix départ cave TTC : 25,00€

Analyses réalisées en juillet 2019 :

Alcool requis :	14%
Sucres résiduels :	2,8 g/l
Acidité totale :	3,60 g/l (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
pH :	3,40
Ce vin est : Sec	