

# Fiche Technique

ALB-0086-00

<b><u>Vin</u></b>	Pinot Blanc Boeckel
<b><u>Appellation</u></b>	A.O.C.
<b><u>Millésime</u></b>	2002
<b><u>Propriétaire</u></b>	Emile Boeckel
<b><u>Superficie propriété</u></b>	
<b><u>Geologie du sol</u></b>	Sols calcaires.
<b><u>Cépage</u></b>	Pinot Blanc
<b><u>Age des Vignes</u></b>	
<b><u>Vinification</u></b>	Vendanges manuelles. Pressurage pneumatique. Vinification traditionnelle en foudre de chêne.
<b><u>Elevage</u></b>	
<b><u>Dégustation</u></b>	Vin tendre et délicat, allie fraîcheur et souplesse, agréable et désaltérant, gouleyent.
<b><u>Association mets / vin</u></b>	Il s'accorde avec la plupart des mets, fruits de mer, buffet campagnard, asperges.
<b><u>Mention et médailles éventuelles</u></b>	