

DOMAINE PAUL HUMBRECHT

*Depuis 1620*

Pinot Blanc

Jacques

2022

Cépage(s) : 100 % Pinot Blanc

Couleur : Blanc

Alcool acquis: 12,6 %vol.

Sucres résiduels naturels : 0,4 g/L

Récolte : Manuelle

Pressurage : 9-12heures

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 34 ans

Garde : 10 ans et +

Conduite : Agriculture biologique et biodynamique



Vinification : Pas de chaptalisation - Levures indigènes - Débourage par gravité uniquement - transfert à vitesse lente - 50% passage en barriques

Bouchons : Naturel - marque: *Trescases* - gamme traitement naturel / vapeur

Note aromatique dominante : subtil et discret avec une pointe boisé

Indice de sucrosité : Sec

Accords Mets / Vin :



Domaine Paul Humbrecht - 6 place Notre Dame - 68250 Pfaffenheim

[www.vins-humbrecht.fr](http://www.vins-humbrecht.fr)

