

DOMAINE PAUL HUMBRECHT

Depuis 1620

Chasselas

Quentin

2024

Cépage(s) : 100% chasselas

Couleur : Blanc

Alcool acquis: 10,8 %vol.

Sucres résiduels naturels : 1,3 g/L

Récolte : Manuelle

Pressurage : 8 heures

Sol : Argilo-calcaire

Âge des vignes : 30-35 ans

Garde : 8 ans et +

Conduite : Agriculture biologique et biodynamique

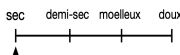


Vinification : Pas de chaptalisation - Levures indigènes - Débourageage par gravité uniquement - transfert à vitesse lente

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

Note dominante : Frais et gouleyant sur une finale miellé.

Indice de sucrosité : Sec



Accords Mets / Vin :



Domaine Paul Humbrecht - 6 place Notre Dame - 68250 Pfaffenheim

www.vins-humbrecht.fr

