

PINOT BLANC LES PRINCES ABBÉS

ALSÁCIA · FRANÇA

Este Pinot Blanc é uma verdadeira expressão da elegância alsaciana. Mostra-se intenso no nariz, com camadas de aromas, como de frutas cítricas (limão e bergamota) e flores brancas. Na boca, destaca-se a acidez vibrante e revela a mesma riqueza aromática do nariz, com final persistente. Perfeito para acompanhar sushi, pratos vegetarianos e queijo de cabra.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

AOC Alsace Pinot Blanc

UVAS

Pinot Blanc

SAFRA

2022

SOLO

solos de arenito (grès), margas calcárias e depósitos vulcano-sedimentares, em encostas íngremes.

TEOR
ALCOÓLICO
12,5%

SERVIÇO
6o C a 8o C

DISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Cavala ao vinho branco,
sushi de três peixes, curry
de ervilha e cenoura, ou
queijo de cabra.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Prensagem pneumática, decantação estática (static racking). Fermentação em tinas termorreguladas por um a quatro meses. Maturação por sete meses sobre as borras finas (sur lie).

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo-pálido com reflexos esverdeados, de boa intensidade. Disco brilhante, límpido e transparente. Vinho jovem.

Aroma: franco, agradável e de boa intensidade. Dominam aromas frutados — cítricos, limão, notas vegetais finas e de bala inglesa. Com aeração, revela flores brancas, bergamota e aspargo. Nariz energético e prazeroso.

Sabor: ataque esguio e nervoso, suporte alcoólico equilibrado. Meio de boca afiado, marcado por uma pérola/vivacidade. Mesma gama aromática do nariz — vegetal fino, aspargo, flores brancas, cítricos, bergamota, limão, bala inglesa. Amargor fino. Final de boa persistência.