

# Sipp Mack

VINS D'ALSACE

## Pinot Blanc Tradition 2018

AOC Alsace, Alsace, France

*Un vin caméléon, qui s'adapte à tous types de plats.*

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2018 restera dans les annales, tant au niveau des conditions climatiques peu communes qui ont rythmé l'année que du déroulement et de la qualité de la récolte.

Nos vendanges ont démarré pour la première fois dans l'histoire du domaine, fin août pour le Crémant et se sont terminées en octobre pour les vendanges tardives. Il a fallu être patient et adapter les dates de récolte en fonction des terroirs mais le résultat est là. Les vins sont intenses, nets et rafraîchissants. Équilibre et générosité sont bien au rendez-vous !

### TERROIR

Sol argilo-calcaire.

### CÉPAGES

PINOT BLANC AUXERROIS 70%, Pinot blanc 30%

13 % % VOL.

### DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 4.6 g/l

pH: 3.3

Acidité tartrique: 5 g/l

### SERVICE

Peut se garder 3 à 5 ans. A conserver couché entre 10 à 15°. La température idéale de service est entre 8° et 10°.

### DÉGUSTATION

Une touche de réduction de silex apparaît au nez. La bouche est harmonieuse et présente une belle fraîcheur avec des notes de poire verte et citron. Parfait avec les buffets campagnards, les quiches et les fromages de chèvre.

### PRESSE & RÉCOMPENSES



88/100

"Une touche de réduction de silex apparaît au nez. La bouche est harmonieuse et présente une belle fraîcheur avec des notes de poire verte et citron. Vin sec et facile à boire."

Anne Krebiehl, Wine Enthusiast, 01/02/2020

