

Terres d'étoiles

Domaine Christophe Mittnacht

PINOT BLANC

CÉPAGE: 40% de Pinot Blanc et 60% de Pinot Auxerrois.

GRAPE VARIETY: 40% Pinot Blanc and 60% Pinot Auxerrois.

SOL

Diverses parcelles de Hunawihr et Ribeauvillé. Sol marno-calcaire sur muschelkalk.

Age des vignes: 30 ans

Densité de plantation: 5500

pieds/hectares

Travail du sol: labour et enherbement

Rendement: 60 hl/hectare

SOIL

Various plots of Hunawihr and Ribeauvillé. Marl-limestone soil on muschelkalk.

Age of vines: 30 years

Planting density: 5500 vines / hectares

Tillage: plowing and grassing

Yield: 60 hl / hectare

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles

Pressurage des raisins entiers

Elevage 6 mois en foudre puis cuve inox

VINIFICATION / AGING

Manual harvest

Pressing whole grapes

Aging breeding 6 months in lightning then stainless steel tank.

DÉGUSTATION

Oeil: brillante jaune soutenu.

Nez: dominé par des arômes rappelant les levures fines, le beurre frais et les fruits mûrs de nos vergers

Bouche: L'attaque en bouche est fraîche, le corps est franc, la structure est généreuse pour ce cépage plutôt "modeste". Les saveurs de pêches et de poires de notre région sont relevées par une délicate acidité. L'ensemble nous offre un vin fruité, croquant à souhait et désaltérant.

TASTING

Eye: brilliant sustained yellow.

Nose: dominated by aromas reminiscent of fine yeasts, fresh butter and ripe fruit from our orchards

Mouth: The attack on the palate is fresh, the body is frank, the structure is generous for this rather "modest" variety. The flavors of peaches and pears from our region are enhanced by a delicate acidity. The whole offers us a fruity wine, crisp and thirst-quenching.

Accord mets et vins:

Il s'accompagne avec des poissons d'eau douce cuisinés, de la volailles, des viandes blanches et fumées, une quiche sous toutes ses formes. Parfait comme apéritif.

Food pairing:

Accompanied with cooked freshwater fish, poultry, white and smoked meats, a quiche in all its forms. Just a perfect aperitif too.

