



AOC Pinot Blanc

Caves de l'Enfer

2021



CEPAGE

100% Pinot Blanc



GARDE

1 à 3 ans



SERVICE DE TEMPERATURE

8 à 10°C



TERROIR

Slo argileux et calcaire.



ANALYSES

Alcool : 12.5°

Sucres résiduels: 2.9 g/L

Acidité Totale : 5,69 g/L



LOGISTIQUE

- Contenance (cl) : 75 – Poids btle (kg) : 1. 25
- Btle/carton : 6 – Poids carton (kg) : 7.5
- Dimension Carton (HxLxP cm) : 33x26x18
- Btle/palette : 600 – Poids palette (kg) : 750
- Couches/palette : 4 – Hauteur btle(cm) : 31
- Dimension Palette (HxLxP cm) : 150x80x120



DEGUSTATION

La robe or pâle précède un nez très aromatique de fruits frais.
Vin sec, équilibré, nerveux et souple.



ACCORDS METS & VINS

Parfait avec de fruits de mer ou des viandes blanches, si la sauce n'est pas trop sucrée.
Parfait aussi avec des asperges.



BOUTEILLE



359300005931

CARTON



3593005305937



3 GRAND RUE – 68770 AMMERSCHWIHR – France

T. +33 (0)3 89 78 23 16 F. +33 (0)3 89 27 90 30

www.kuehn.fr – vin@kuehn.fr