



GRANDS VINS D'ALSACE

Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836

FRANCE

PINOT BLANC RESERVE 2017

Appellation

AOC Alsace

Cépage

100 % Pinot Blanc

Données Techniques

Volume Alcool : 12,5%

Temps de Garde

2 à 3 ans

Dégustation

Son bouquet est fin et agréable alors qu'en bouche, il est souple et gouleyant.

Accords Mets & Vin

Très facile à boire il est aussi très facile à accommoder aux mets puisqu'il se marie très bien avec les hors d'œuvres, les poissons et crustacés et les viandes blanches.

Terroir & Géologie

Coteaux de Bergheim. Argilo-calcaire.

Le Millésime

Précocité, grande qualité et petits rendements sont les maîtres mots de ce millésime. Ce millésime. 2017 fait d'ailleurs partie des cinq millésimes les plus précoces de ces quarante dernières années !

Revenons d'abord sur les faits marquants de cette année 2017. Le mois de janvier fut très froid avec des températures largement négatives pendant plusieurs jours. L'automne et l'hiver ont été secs et les giboulées de mars n'ont malheureusement pas permis de récupérer un déficit en eau. Mais surtout ce millésime a été marqué par les fortes gelées des 20 et 21 avril.

La floraison a été très précoce, et s'est heureusement déroulée dans de bonnes conditions. Par la suite l'été a démarré avec des températures clémentes au début juillet puis plus caniculaires lors de quelques journées.

L'ensemble de ces conditions climatiques, assez chaudes au demeurant, ont contribué à la précocité de ce millésime, faible en quantité mais prometteur en qualité.



+33 (0)3.89.73.22.22

www.gustavelorentz.com



+33 (0)3.89.73.30.49

info@gustavelorentz.com

Viticulteur-Négociant à F.68750 BERGHEIM (Haut-Rhin - France)