

DOMAINES SCHLUMBERGER LES PRINCES ABBÉS

ALSACE · FRANÇA



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

DOMAINES
SCHLUMBERGER

REGIÃO

Alsace

UVAS

Pinot Blanc Estabelecida desde 1810, atualmente, a 7ª geração, Séverine e Thomas Schlumberger. Vinhedo único na Alsácia com 130 hectares, dos quais 70 são classificados como Grands Crus Embora o Pinot Blanc seja muito antigo (século XVI), ele conquistou sua reputação atual apenas nos últimos anos. Esta variedade de uva não é originária da região da Borgonha, mas sim do norte da Itália. Foi introduzida pelos anglo-saxões. Os franceses também descobriram gradualmente e começaram a apreciar este vinho por suas qualidades de frescor, maciez e versatilidade gastronômica. Nosso Pinot Blanc está localizado essencialmente nos vinhedos de Saering & Spiegel, bem como nas localidades de Bux e Bollenberg.

TEOR
ALCOÓLICO

12,4%

AÇÚCAR

RES. 1,5g/L

DISPONÍVEL

750ml

SERVIÇO

10 °C a 12 °C

VINIFICAÇÃO

- ◆ Prensagem pneumática, trasfega estática. Fermentação em cubas termo reguladas por
- ◆ um a quatro meses. Maturação por sete meses sobre as borras finas (Sur Lies).

NOTAS DE PROVA

Cor. Amarelo pálido com reflexos verdes de boa intensidade. É brilhante, límpido e transparente.

Aroma. O nariz é franco, agradável e de boa intensidade. Aromas frutados dominam, com notas cítricas, de limão, vegetais delicados e de doce inglês. A aeração amplifica esses aromas, revelando flores brancas, bergamota e aspargos. A uva madura se traduz em um nariz repleto de energia, onde a gama de aromas já proporciona grande prazer.

Sabor. O ataque no paladar é delicado e vibrante. O álcool é equilibrado. O paladar médio é nítido, marcado por perlage. A mesma gama de aromas do nariz, ainda centrada em vegetais delicados, aspargos, flores brancas, cítricos, bergamota, limão e doce inglês. Amargor fino. O final tem boa persistência, é perfeito para desfrutar. Harmonizar: Peixe ao vinho branco, sushi, ervilha e cenoura com curry ou queijo de leite de cabra.