

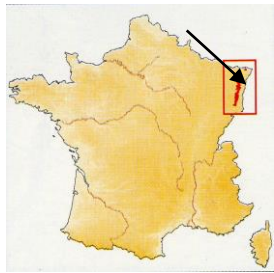


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Alsace
Pinot blanc
Producteur : Steve Wolff Dresch
<https://vins-dalsace-wolff-dresch.business.site/>

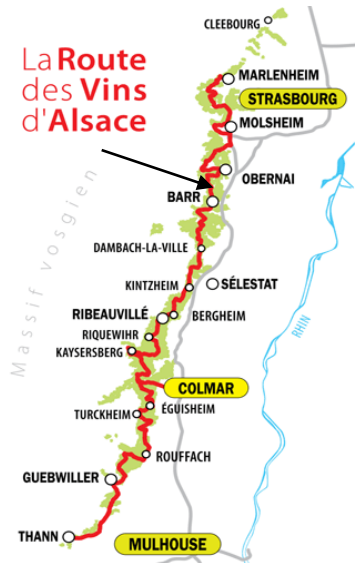


Région
Alsace
Sous région
Bas Rhin

Situation géographique
 Entre Dambach la ville et Epfig dans le village de Blinschwiller

Millésime

Note :



Principaux cépages
 Pinot blanc

Terroir
 Caillouteux, marno sablonneux calcaire

Climat
 Tendance continentale

Observations

- A.O.C. depuis 1945. On peut le trouver également sous le terme A.O.P.
- Superficie de l'appellation de 350 ha pour une production de 25 000 Hl soit un rendement de base pour l'A.O.C. de 70 Hl/Ha.
- Existe également en grand cru (comme le riesling, le pinot gris et le gewurztraminer), en vendanges tardives et en sélection de grains nobles.
- Il est interdit de vendre des vins d'Alsace en Bag in Box.
- Le nom du grand cru du village de Blienschwiller est Winzenberg.
- Domaine familiale depuis trois générations. Steve s'occupe de la vigne, Alexia du seul hôtel du village.
- Servir entre 8° à 10° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	<input type="checkbox"/>
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	■ Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Petits Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts chocolat	<input type="checkbox"/>
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	■

Originalité
 Sur la cuisine traditionnelle Alsacienne et sur un foie gras. Une vendange tardive sera impressionnante sur un dessert à base de fruits.

Remarque :
 Il n'existe que trois appellations en Alsace : A.O.C. Alsace suivi du nom du cépage, A.O.C. Alsace grand cru (chaque village possède son grand cru qui ne correspond pas au nom du village) et A.O.C. Crémant d'Alsace. On trouve aussi l'Edelzwicker, il s'agit d'un assemblage de différents cépages propre à chaque famille.
 Cité dès le 16^{ème} siècle, le muscat d'Alsace peut être le fruit d'un équilibre subtil entre trois variétés : le muscat blanc à petits grain dit muscat de Frontignan, le muscat ottonel et de façon marginale, le muscat rose à petits grains.
 La maison produit toutes les appellations tranquilles ainsi que de la vendanges tardives, de la sélection de grains nobles et bien sur des grands crus. Vendange manuelle, vinification et élevage traditionnelle.