

Variedades

Pinot blanc (60%) y Chardonnay (40%) de viñas con una edad media de 35 años

Origen

Francia, Alsacia, Ergersheim

Suelo

arcillo-calcáreo, rendimiento de 40 ha/ha, conducción de viñedo en guyot doble y poda Poussard, cultivo biodinámico

Vinificación

vendimia manual, prensado directo lento con racimo entero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje del vino de 2022 y el mosto de 2023

Crianza

24 meses en foudre, embotellado sin ningún añadido de productos enológicos en ningún momento

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Amplio y cremoso

Propiedades

Alcohol: 13,3 %, Ph: 3,3, SO2: 9, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



PHILIPPE BRAND APOLLINAIRE

PHILIPPE BRAND, Ergersheim

47811 75 CL

Una nariz que evoca frutas amarillas, con un toque floral. Se abre hacia matices de frutas amarillas, vainilla y notas de flores blancas.

En boca, el vino es graso y amplio, con aromas de mirabeles y albaricoques. Tras algunas horas de apertura, pueden apreciarse matices de manzana y pera.

NATURAL