



Domaine
Amélie & Charles Sparr®

Appellation	AOC Alsace
Millésime	2017
Cépage	Pinot Blanc
Dénomination	<i>Pensée</i>
<u>Vignoble</u>	
Localisation	Wettolsheim
Structure du sol	Calcaire
Climat	Semi-continental
<u>Analyses</u>	
Acidité totale (H2SO4)	3,33 g/l
Acidité tartrique	5,1 g/l
pH	3,46
Sucres résiduels	0,6 g/l
Degré alcoolique	13,00 % vol.
Vendange	Manuelle, pressurage pneumatique en raisins entiers
Vinification	Traditionnelle, avec levures indigènes, maturation en cuve inox Certifié vin Ecocert
<u>Dégustation</u>	
Visuelle	Jaune pâle
Olfactive	Pain grillé, noisette
Gustative	Belle rondeur, harmonieux
Température de service	Entre 6 et 8 °C
Durée de vieillissement	Jusqu'à 8 ans
Indice de sucrosité	0/5
Accords mets-vins	Entrées – salades, buffets, poissons, fruits de mer et viands blanches
Idées recettes	<ul style="list-style-type: none">• Saumon et crème de ciboulette• Soufflé à la citrouille• Raisins et pommes accompagnés d'une crème chantille

Note attribué par la critique britannique *Jancis Robinson* : 15,5/20