

PINOT BLANC « VEGANE » 2020

Christophe Mittnacht



Situation : C'est au pied de l'église fortifiée de Hunawihr, que depuis trois générations, la famille Mittnacht élabore des vins de haute expression.

Après avoir conduit le domaine familial au côté de son cousin Marc, travaillé en agriculture biologique et biodynamique (certifiée Demeter), Christophe Mittnacht prend son indépendance et donne libre court à son inspiration et produisant une large gamme de vins vivants et précis. Assurément un vigneron à suivre de près lors des prochaines années.

Encépagement : 70% Pinot Blanc et 30% Pinot Auxerrois

Terroir : Marno-Calcaire, vignes de 35 ans

Température de Service : 10°C

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes.

Sucrosité : 2.0 g/L - Vin sec

Observations : Le Pinot Blanc/Auxerrois est avant tout un vin de soif, convivial, avec beaucoup de caractère et de fraîcheur. Sur ce millésime particulièrement solaire, il offre des notes fruitées, d'agrumes, de citron, de fruits à chair blanche, de pomme et de miel. Une palette aromatique équilibrée et franche !

Quelques accords : Burger aux galettes de légumes, caviar d'aubergines, légumes grillés, tapenades, tartare d'avocat...

