



DOMAINE SCHLUMBERGER PINOT BLANC
LES PRINCES ABBÉS
ALSACIA, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco seco.

Variedad: 100% Pinot Blanc.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: Fermentación en toneles y 7 meses sobre lías.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo verdoso brillante.



La nariz está abierta y agradable, con una buena intensidad. Podemos sentir fragancias afrutadas, cítricos, limón, frutas blancas, manzana dorada y una nota floral.



En el paladar, es encantador, con frescura y confirmando su nariz, algo mineral y una nota de lías.



Se recomienda acompañar con Espárragos blancos, ceviche, sushi y ensaladas.



La Bodega

Domaines Schlumberger, es una casa productora de vinos de gran renombre y una de sus características es que sus vinos son elaborados con 100% uvas procedentes de su viñedo. Ellos no compran a ningún otro viticultor y controlan cada detalle desde el campo hasta la salida al mercado. Schlumberger es la bodega privada con mayor tierra en Alsacia de la cual un amplio porcentaje es de Grand Crus, representando el 10% de la producción total de Grand Crus de Alsacia.