



Domaine Christophe BLEESZ

Edelzwicker

Région :	Alsace
Dénomination :	Edelzwicker
Couleur :	Blanc
Millésime :	
Cépages :	20 % Pinot Blanc, 35 % Riesling, 30 % Sylvaner, 15 % Gewurz.
Terroir :	Grès Rose des Vosges
Age moyen :	20 ans
Surface :	120 ares
Densité :	5000 pieds / hectare
Rendement :	65 hl/ha
Taille :	Double Guyot
Vendange :	Manuelle
Méthode de culture :	Culture raisonnée
Vinification :	Pressurage mécanique suivi d'un débourbage à froid. Fermentation lente en cuve thermorégulée.
Alcool :	12 % vol.
Sucre résiduel :	4,10 g/l
Acidité totale :	5,70
Contenance :	100 cl



DEGUSTATION

Vin Sec et Fruité

Un assemblage de minéralité et de fraîcheur avec le Sylvaner et le Riesling associé au fruité du Gewurztraminer et du Pinot Blanc. Fruité et puissance aromatique sont au rendez-vous.

Un vin de la soif, gouleyant et plaisant. A déguster lors des moments de partages simples et authentiques.

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : entre 8° et 10°C

GARDE : 5 ans

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, buffet, entrée, poisson, coquillages, fruits de mer, grillade... Le vin de toutes les occasions !