



Vaclav Pinot Blanc Sur Lie Village

Pinot Blanc complexe avec une expression mature et plus pleine, doté d'un arôme élégant et d'une longue finale fruitée-épicée.

SÉRIE : Supremus

VARIÉTÉ : Pinot Blanc

APPELLATION : Village

ANNÉE : 2022

PROFIL : Sec

Parcelle du vignoble : Portions

ALCOOL : 13,0 %

Notes de dégustation

Apparence

Couleur jaune doré.

Nez

Le nez du vin est pur et direct, avec une expression variétale élégante et progressivement ouverte, typique de fruits tropicaux mûrs, d'écorces d'agrumes séchées, d'épices douces, et une légère touche de miel et de beurre clarifié en finale.

Bouche

En bouche, le vin est sec et direct, avec une expression plus crémeuse et pleine de fruits à noyau secs et tropicaux, d'écorces d'agrumes confites, avec une légère acidité citronnée et une finale longue, complexe, fruitée et épicée.

Impression générale

Pinot Blanc complexe avec une expression mature et plus pleine, un arôme élégant et une longue finale fruitée-épicée.

Recommandation gastronomique

Pour une consommation régulière et des dégustations, accompagne bien les fromages affinés doux et durs, les viandes de volaille blanche et rose avec des sauces plus riches, les préparations de porc BBQ, les pâtés de qualité et les saucisses.



Température de service

12° – 13 °C

Décantation

Oui, nous recommandons de décanter au moins 30 minutes avant de servir.

Archivage

Au moins pendant 6-7 ans.

Vignoble

Région viticole et village :	Kurdějov
Sous-région viticole :	Velkopavlovická
Domaine viticole :	Portions
Vignoble :	U Statku
Exposition du vignoble :	Sud-est
Altitude du vignoble :	267 m au-dessus du niveau de la mer
Type de sol/sous-sol du vignoble :	Limon argileux avec rendzine
Date de récolte :	26.9.2022
Sucre résiduel à la récolte :	21° CNM
Vinification et élevage du vin :	Fermentation et vieillissement ultérieur en barriques pendant 11 mois.
Mise en bouteille :	6.9.2023

Valeurs analytiques

Sucre résiduel :	0.0 g/l
Acidité :	5.4 g/l
Alcool :	14.0 %





Vaclav Pinot Blanc Sur Lie Village

Complex Pinot Blanc with a mature and fuller expression with elegant aroma and a long fruity-spicy aftertaste.

SERIES:	Supremus
VARIETY:	Pinot Blanc
APPEAL:	Village
YEAR:	2022
PROFILE:	Dry
Vineyard track:	Portions
ALCOHOL:	13,0 %

Tasting Notes

Appearance	Golden yellow color.
Nose	The nose of the wine is clean and straight with an elegant and gradually opening varietal typical expression of ripe tropical fruit, dried citrus peel, sweet spices and a light touch of honey and clarified butter at the end.
Floor	The palate of the wine is dry and direct with a creamier and fuller expression of dried stone and tropical fruit, candied citrus peel with light citrus acidity and a long-lasting complex and mature fruity-spicy aftertaste.
General Impression	Complex Pinot Blanc with a mature and fuller expression with elegant aroma and a long fruity-spicy aftertaste.
Food recommendation	For regular drinking and tasting, soft and hard ripened cheeses, white and pink poultry meat with fuller sauces, BBQ pork preparations, quality pâtés and sausages.
Serving temperature	12° – 13 °C



Decantation	Yes, we recommend decant at least 30 minutes before serving.
Archiving	At least for 6-7 years.

Vineyard

Wine region and village	Kurdějov
Wine sub-region	Velkopavlovická
Vineyard Estate	Portions
Vineyard	U Statku
Vineyard exhibition	Southeastern
Altitude of the vineyard	267 m above sea level
Type of soil/subsoil of the vineyard	Loamy loess with rendzina
Collection date	26.9.2022
Sugar content at harvest	21° CNM
Vinification and ageing of wine	Fermentation and subsequent aging in barrique barrels for 11 months.
Bottled	6.9.2023

Analytical values

Residual sugar	0.0 g/l
Acid	5.4 g/l
Alcohol	14,0 %

