

Pinot Blanc – Stentz Buecher

Vin Bio depuis 2010

AOC Alsace

☞ L'histoire du domaine

Le DOMAINE STENTZ BUECHER, exploite 13 hectares de vignes. Il rassemble les compétences de Jean-Jacques Stentz, qui se consacre à la vigne, de Stéphane Stentz, qui assume la vinification avec le soutien de l'expérience de son père, de Simone Stentz qui se charge de la partie administrative et de Céline, la fille, qui a rejoint l'exploitation en 2009 pour développer la partie commerciale.

La philosophie qui préside au travail de la vigne et à l'élaboration des vins du DOMAINE STENTZ BUECHER repose sur l'observation et l'amour de la nature. Il s'agit de permettre à la vigne de se développer et au vin d'évoluer par des moyens naturels, avec des interventions minimales.

Ce respect de la nature et cette intégrité se traduisent par un refus de tout recours à des pesticides, engrais ou produits chimiques ou systémiques à tous les stades de la production ; pour faire consacrer ces pratiques, le DOMAINE STENTZ BUECHER a été certifié AB* (Agriculture Biologique) par Ecocert.

Ces méthodes impliquent aussi des travaux mécaniques et manuels considérables dans la vigne et une surveillance des vins très rigoureuse dans la cave. Dans cette démarche intime et sincère, l'objectif est d'aider le vin à révéler tout son caractère et sa générosité et à atteindre sa plus grande pureté.

La tortue sur l'étiquette représente le blason du village des vigneronns. Elle symbolise aussi la biodiversité. Pour Céline c'est aussi une philosophie : « Comme moi, elle avance doucement mais sûrement ! ».

☞ Notes de dégustation

D'une belle structure, son nez développe des arômes de pêche blanche.. La bouche est d'une attaque franche, suivie d'arômes d'abricot et des arômes légèrement mentholé.

Vin équilibré d'une très belle fraîcheur.

Cépages

- 100% Pinot Blanc

Ce vin se déguste

- **10 - 12°C, 2 h au frigo**
- Se consomme de suite

Ce vin convient avec

Entrée - Plat

- Viandes blanches
- Salades composées
- Charcuterie

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

