



Pinot Noir A.O.C Alsace 2016

❖ Degré d'alcool 13 % alc./vol.

❖ Cépage Pinot noir.

❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire.

❖ Vendange Manuelle.

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Élevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

Le Pinot noir dévoile très souvent des arômes frais de cassis, de fruits rouges et quelques notes de cuir. Il est rarement tannique en bouche mais peut être très dense.

Belle robe de teinte rubis avec de légers reflets grenat. Brillant, limpide. Nez très fruité et plaisant de petits fruits rouges (fraise, framboise), avec quelques notes vanillées. D'une belle maturité. D'une attaque franche, il remplit bien la bouche et possède une matière équilibrée. Gras en bouche, ses tanins sont élégants. La fin de bouche de ce vin est fraîche et plaisante, avec des arômes fruités et légèrement grillés.

❖ Accords Gourmands

Il convient tout à fait à une pièce de boeuf, aux viandes rôties, quiches, pâtés. Il peut accompagner tout un repas.

❖ Service 12 à 14 °C.

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à cinq ans.



CONTIENT DES SULFITES