

Pinot Noir

AOC Alsace PINOT NOIR

INFORMATION

Appellation : PINOT NOIR

Cépage : PINOT NOIR

Alcool : 13,5%

Certification : HVE3

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont triés au vignoble, afin d'éliminer les grappes vertes et pourries. Ensuite, le raisin est égrappé puis mis en cuve de macération afin que la fermentation puisse se dérouler. Après 8 à 12 jours, les raisins sont enfin pressurés, puis mis en cuve où aura lieu la fermentation malolactique, afin d'assouplir le vin.

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :

Kientzheim
Kaysersberg-Vignoble

Surface : 11 ha

Type de sol : Argilo-Calcaire

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge cerise très franche

Nez : Notes de petits fruits rouges (framboise, groseille)

Bouche : Belle attaque au palais, avec des notes de fruits rouges, très frais. C'est un vin à la fois structuré et harmonieux.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Peut se boire frais en été ou à température ambiante.

Accords mets et vins : Il accompagnera aussi bien les grillades que certaines viandes rouges, voire quelques gibiers aux aïnelles. Frais il accompagnera également les poissons grillés.

Garde : 5 ans