

# Pinot Noir élevé en Barrique

AOC Alsace Pinot Noir

## INFORMATION

**Appellation :** Pinot Noir  
élevé en barrique

**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.

Enfin, le vin est placé dans des barriques de chêne durant environ 8 mois afin de lui apporter de la structure et un côté vanillé sans pour autant en faire un vin trop tannique.

## 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 intense.

**Nez :** Notes boisées et vanillées, sans pour autant masquer les fruits rouges.

**Bouche :** Notes boisées et vanillées liées à l'élevage en barrique, sans pour autant masquer les fruits rouges.

## SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** Entre 14 et 18°C

**Accords mets et vins :** Ce vin peut accompagner des viandes rouges, gibiers ainsi que certains fromages.

**Garde :** 10 ans