



Rouge de St Hippolyte

Ce Rouge vous offre un nez expressif aux notes de petits fruits noirs. Une bouche ample et équilibrée, où l'on retrouve ces arômes de fruits. La finale est délicatement soulignée par des tanins soyeux avec une bonne persistance.



Gamme : **Terroirs**

Appellation : **AOC Alsace Communal - St Hippolyte**

Cépage : **100% Pinot Noir**

Contenance : **75 cl**

Degré d'alcool : **12.5 °**

Tanins : **6/10 modérés**

Température de service : **entre 8 et 16°C**

Temps de garde : **entre 10 et 15 ans.**

Associations mets et vin :

Idéal accompagné de tourtes à la viande, de fromages type camembert, de viandes rôties ou en sauces...

Description du Terroir :

Issu du lieu-dit "Burgreben". Situés sur les coteaux du Haut-Koenigsbourg, les sols de ce terroir silico-granitiques apportent aux vins une empreinte minérale très appréciée.

Récolte et vinification :

Rendement de 4500 litres à l'hectare. Vendanges manuelles avec un tri qualitatif sévère. Égrappage total. Macération en partie maintenue à 60°C en cuve horizontale et circulaire (vinimatic). Pressurage doux et progressif. Écoulage du moût par gravité. Fermentation alcoolique et malolactique à température contrôlée entre 18 et 20°C. Élevage sur lies fines. Bouchon traditionnel en liège.