



Pinot Noir

Ce vin doté de fruits rouge très présents au nez lui confère un beau caractère fruité. La bouche est solidement installée sur des tanins lissés et veloutés.

Gamme : **Tradition**
Appellation : **AOC Alsace**
Cépage : **100% Pinot Noir**

Contenance : **75 cl**

Degré d'alcool : **12°**
Tannicité : **4/10**
Température de service : **entre 8 et 16°C**
Temps de garde : **10 à 15 ans.**

Associations mets et vin :

Il vous surprendra accompagné de vos rognons de veau, cochonnailles, petit gibier, fromage type camembert..

Récolte et vinification :

Rendement de 7500 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 en cuve inox à température contrôlée entre 18 et 20°C. Bouchon traditionnel en liège.