



Rouge de St Hippolyte

Belle teinte, rouge clair aux reflets rubis. La fraise des bois et les fruits cuits donne un bouquet résolument fruité. Grande finesse et un tanin gourmand donne un caractère facile et enjôleux à ce vin.



Gamme : **Fruit**

Appellation : **AOC Alsace Lieu-dit**

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 : **7 à 10 ans.**

Associations mets et vin :

Viande en sauce, charcuterie, tarte flambée, pizza.

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 5500 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.