

PINOT NOIR

Note de dégustation:

La robe rouge clair, se décline sur des tons rubis, avec brillance et transparence.

Le nez s'ouvre sur des notes fruitées de petits fruits rouges comme la groseille, la framboise ou la griotte. C'est un Pinot Noir en macération courte, tout en légèreté, fruité, ample, croquant et plein de fraîcheur.

La bouche est équilibrée, très fine avec une belle sensation de fruits rouges. Les tanins bien fondus en font un vin souple et délicat.

Alcool: 13,00% vol.

Sucre: 0,4 g/L

Acidité: 3,38g H₂SO₄/L

Cépage: 100% Pinot Noir

Sol: Granite / sableux

Vinification: 7 jours de macération en raisins égrappés. Elevage en foudres.

Le mot du Vigneron :

« Voici un Pinot Noir d'une belle maturité, vinifié en macération courte et 100% égrappé. Nous ne cherchons pas à extraire des tanins mais à sublimer le fruit de ce cépage extraordinaire. »

Dégustation: 16-18°C

Accord mets/vins:

- Plats campagnards / Tapas
- Viandes Grillées / Plancha
- Volailles / viandes blanches
- Taboulé / tajine

« L'élégant Pinot Noir d'Alsace joue de sa classe naturelle »

