

PINOT NOIR ELEVE EN FÛTS DE CHÊNE 2009



Cépage : Pinot Noir

Appellation : AOP Alsace

Terroir : Alluvions

Description organoleptique : Vin rouge, belle robe sombre. Nez complexe sur des arômes de fruits (cerise), des notes de cuivre mais aussi d'épices comme le clou de girofle ou la réglisse. La bouche est fondue et équilibrée entre une belle fraîcheur et des tanins soyeux.

Accords mets et vin : C'est un vin rouge qui accompagnera très bien Viandes rouges et gibiers.

Garde : 7 à 10 ans

Travail technique et vinification : Vendange manuelle, mise en cuve, macération et vinification nature, décuvage, pressurage et élevage sur lies fines pendant 9 mois en vieux fûts de chêne, mise en bouteilles au domaine.

- Titre alcoolémique vol. : 13.5 %
- Conditionnement : Bouteille « flûte italienne » 75cl, bouchage liège.

