

PINOT NOIR ALSACE ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

AOP ALSACE

Vin riche et harmonieux aux arômes de vanille et de fruits rouges. Son élevage en barriques de chêne français lui confère des tanins fondus et une belle persistance.



Accords Mets/Vins Idéal sur une matelote de lapin, viandes rouges ou magrets de canard grillés aux morilles.

Appellation AOP Alsace

Cépages Pinot Noir

Contenance 75 cl

Durée de vieillissement

2 à 5 ans

Millésime 2022

Nature du sol Marno calcaire

Situation Beblenheim

Sucrosité Sec

Température de

service

15°C à 18°C

Traditionnelle à la main avec

Vendange sélection des raisins dans les

parcelles de Schloesselreben Traditionnelle en rouge avec

macération d'environ 10 jours puis

Vinification élevage en fûts de chêne environ

12 mois ce qui lui confère une très

grande personnalité.

Acidité (H2SO4) 2.90 g/L

Degré

Alcoolique 13.00°

Sucre Résiduel 0.50 g/L