

## 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  
vieillessement**

2 à 5 ans

**Millésime**

2019

**Nature du sol**

Marno calcaire

**Situation**

Beblenheim

**Sucrosité**

Sec

**Température de  
service**

15°C à 18°C

**Vendange**

Traditionnelle à la main avec sélection des raisins dans les parcelles de Schloesselreben

**Vinification**

Traditionnelle en rouge avec macération d'environ 10 jours puis élevage en fûts de chêne environ 12 mois ce qui lui confère une très grande personnalité.

**Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)**

4,40 g/L

**Degré  
Alcoolique**

13,50°

**Sucre Résiduel**

0,60 g/L