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	2023
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 (H2SO4)	3.34 g/L
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	0.60 g/L

GALERIE D'IMAGES



DESCRIPTION DU PRODUIT

Viandes rouges, magret de canard, gibelotte de lapin.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accords Mets/Vins	Idéal sur une matelote de lapin, viandes rouges ou magrets de canard grillés aux morilles.
Acidité (H2SO4)	3.34 g/L
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Pinot Noir
Contenance	75 cl
Degré Alcoolique	13.00°
Dégustation	Belle robe grenat à reflets violacés, brillante et soutenue. Vin élégant et complexe au nez, avec de beaux arômes puissants de fruits rouges, de boisé vanillé, de réglisse et de poivre.
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Millésime	2023
Nature du sol	Marno calcaire
Situation	Beblenheim
Sucre Résiduel	0.60 g/L
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.

- Télécharger la fiche technique du millésime 2023
- Télécharger la fiche technique du millésime 2022
- Télécharger la fiche technique du millésime 2021