

PINOT NOIR ALSACE PASSION

AOP ALSACE



Accords Mets/Vins	Viande rouge / Gibier
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Pinot Noir
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 5 ans
Millésime	2019
Nature du sol	Limons calcaires, de marnes de l'Oligocène et de galets calcaires.
Situation	Beblenheim, principalement lieu-dit Schloesselreben
Sucrosité	Sec
Température de service	12°C à 14°C
Vendange	Manuelle avec tris des raisins. Macération d'une dizaine de jours sur vendange égrappée.
Vinification	Fermentation avec contrôle des températures puis élevage d'un an dans nos caves.
Acidité (H₂SO₄)	2.88 g/L
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	0.89 g/L