CAVE DE BEBLENHEIM

PINOT NOIR ALSACE

AOP ALSACE

Vin charpenté aux saveurs complexes et aux arômes d'épices et de baies rouges



Accords Mets/Vins	Tout un repas et surtout avec les viandes rouges.
Appellation	AOP Alsace
Cépages	Pinot Noir
Contenance	75 cl
Durée de vieillissement	2 à 4 ans
Millésime	2024
Nature du sol	Marno sablonneux calcaire
Situation	Beblenheim
Sucrosité	Sec
Température de service	10°C à 15°C ou chambré
Vendange	Traditionnelle avec tri des raisins.
Vinification	Macération d'une dizaine de jours sur vendange égrappée. Fermentation avec contrôle des températures puis élevage quelques mois dans nos caves.
Acidité (H2SO4)	3.00 g/L
Degré Alcoolique	12.50°
Sucre Résiduel	1.10 g/L