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 |