

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 | 2023 |
| 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. Macération d'une dizaine de jours sur vendange égrappée. |
| Vinification | Fermentation avec contrôle des températures puis élevage quelques mois dans nos caves. |
| Acidité (H₂SO₄) | 2,70 g/L |
| Degré Alcoolique | 13,50° |
| Sucre Résiduel | 12,40 g/L |