CAVE DE BEBLENHEIM

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	2022
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 (H_2SO_4)	2.90 g/L
Degré Alcoolique	13.00°
Sucre Résiduel	0.50 g/L