

Sec



Pinot Noir 2017

Collection

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN BLANC



Vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé. Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débouillage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois.

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Belle robe de couleur grenat.

Ce Pinot Noir présente des arômes de fruits rouges (cerises, groseilles). Les tannins sont ronds et soyeux. La bouche est souple et élégante avec une belle fraîcheur.



100 % Pinot Noir (sec).



Dégustez ce Pinot Noir avec des terrines, tourtes, volailles cuisinées, grillades, charcuteries, gibiers, et des fromages à pâte pressée.



A boire jeune dans les 3 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 10 et 12°C.

Critères techniques :

Alcool : 12.50 %

Sucre résiduel : 1.13 g/L

Acidité totale : 3.27 g/L (H2SO4)

pH : 3.60

