

Sec



Pinot Noir 2016

Vieilles Vignes

APPELLATION VIN D'ALSACE AOC 750 ml
ALSACE VIN ROUGE



En Alsace, les vignes sont considérées comme étant « vieilles » à partir de 25 ans d'âge. A Ribeauvillé, nous tablons sur un minimum de 30 ans. Elles ont alors de petits rendements et produisent des vins complexes. 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 débourage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 mois. Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.



Ce Pinot Noir Vieilles Vignes a une robe rouge foncée. En bouche, il présente de belles notes de fruits rouges avec des arômes complexes de vanille.



100 % Pinot Noir (sec).



Dégustez ce Pinot Noir avec des viandes en sauce ou avec des fromages à pâte dure.



A boire jeune dans les 3 à 7 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.



Servir entre 10 et 12°C.

Critères techniques :

Alcool : 12.50 %

Sucre résiduel : 0.01 g/L

Acidité totale : 3.30 g/L (H₂SO₄)

pH : 3.72

