

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	2022
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)	3,04 g/L
Degré Alcoolique	12,00°
Sucre Résiduel	0,54 g/L