

## Pinot Noir Reserve 2016



Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.



Pinot Noir : Le Pinot Noir est le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé avec un goût typique qui évoque la cerise. Il peut souvent développer des arômes de fruits des bois, mûre, groseille.



2016: Millésime avec un hiver relativement doux, été chaud et ensoleillé puis un automne assez frais permettant d'atteindre la maturité des raisins destinés à la production des vins tranquilles durant la mi septembre.



- 100% Vendanges manuelles
- Pressurage lent des baies, macération durant 36 heures
- Fermentation alcoolique pendant 10 à 15 jours avec remontages fréquents pour l'extraction de la couleur
- Vinification privilégiant le fruit à la couleur et assurant une typicité olfactive et aromatique au Pinot Noir



Robe est rosée.

Nez de notes très fruitées, de kirsch et de groseille.

Attaque franche, on retrouve les arômes de fruits rouges.

C'est un vin d'une belle fraîcheur et bien structuré, agréable et désaltérant.



Charcuteries, viandes rouges (bœuf, agneau), gibiers, thon et saumon, fromages de chèvre et pâtes cuites.



Alcool : 12,3% vol.

Sucres résiduels : < 2 g/l

Acidité Totale: H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 3,46 g/l