

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
vieillessement**

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 (H₂SO₄)

2.90 g/L

**Degré
Alcoolique**

13.00°

Sucre Résiduel

0.50 g/L