



Pinot Noir Hospices de Strasbourg 2024

75 cl

Vinification du Pinot Noir Hospices de Strasbourg

Issu d'une sélection exigeante et élevé dans les caves historiques des Hospices de Strasbourg, ce Pinot Noir reflète le savoir-faire et l'élégance propres aux cuvées de tradition. Une expression authentique du terroir alsacien, alliant finesse et caractère.

Description du Pinot Noir Hospices de Strasbourg

La robe présente un rouge grenat profond aux reflets subtils.
Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges mûrs (cerise, griotte), relevés de notes délicatement boisées et épicées.
En bouche, le vin est souple et structuré, avec des tanins fins et soyeux.
L'ensemble est harmonieux, porté par une belle fraîcheur et une finale persistante.
Il s'accompagne idéalement avec des viandes rouges, volailles rôties, plats en sauce ou fromages affinés.

Aspect technique du Pinot Noir

Cépage : Pinot Noir
Consommez entre 10° et 14°C
Sucrosité : 0,3 g/l
Alcool : 12°

Potentiel de garde : 3 à 4 ans
