



Pinot Noir Vieilli en Fût de Chêne AOC Alsace 2016

75 cl

Coup de coeur !

Vinification du Pinot Noir Fût de Chêne

Après la sélection des meilleures parcelles, les raisins sont triés avant de commencer la macération pelliculaire. Cette macération des baies avec le jus permet d'extraire la couleur, elle est effectuée sous contrôle de température avec remontage et pigeage des jus pendant près d'une semaine. Ce Pinot Noir est ensuite élevé en fût de chêne pendant plusieurs mois.

Description du Pinot Noir Fût de Chêne

L'onctuosité de ce beau Pinot Noir se révèle grâce à un élevage en fût de chêne tout en nuance. Les arômes finement boisés se marient aux notes de cerise noire et de pain d'épice. Soyeux à l'attaque, finement tapissé de tanins, ce Pinot Noir gagnera à vieillir. Cette cuvée se prolongera sur votre table avec des viandes rouges, de l'agneau, un tournedos façon Rossini, du gibier : faisan, marcassin ; ainsi que du fromage.

Aspect technique du Pinot Noir Fût de Chêne

Cépage : Pinot Noir
Consommez entre 12° et 14°C
Sucrosité : 2,7 g/l
Alcool : 12,2°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.
