



Pinot Noir Signature AOC Alsace 2025

75 cl

Vinification du Pinot Noir Signature

La macération pelliculaire dure environ une semaine sous contrôle de température avec pigeage et remontage des jus, puis élevage des tanins.

Description du Pinot Noir Signature

Une robe rubis clair limpide devance un bouquet à dominante de fruits rouges, de tabac blond agrémenté d'une touche de chocolat. La souplesse des tanins se marie parfaitement avec une pointe de fraîcheur pour en faire un vin tendre et harmonieux. Parfait avec des grillades en été, une paëlla, ...

Aspect technique du Pinot Noir Signature

Cépage : Pinot Noir
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 0,3 g/l
Alcool : 12°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire exclusivement autour de la Cave d'Ingersheim

Potentiel de garde : 3 à 4 ans
