

# Pinot Noir 2015



## **Vignoble**

Type de vin	Rouge
Appellation	Alsace
Terroir	Granitique
Encépagement de la cuvée	Pinot Noir 100%
Vendanges	Manuelles
Age moyen des vignes	35 ans
Rendements moyens	60hl/ha

## **Vinification**

Macération	3 semaines
Fermentation	Levures indigènes
Elevage	Tonneaux en bois

## **Analyse**

Alcool	12.29 % Vol
Sucres résiduels	<1 g/L
Acidité totale	3.11 g/L

## **Dégustation**

Température de service	12° C environ
Commentaire	Nez sur les épices et le poivre, amandes grillés et beaucoup de fruits rouges comme la cerise, une confiture de groseille. Belle acidité qui donne une bonne tension, il est gourmand avec un bon volume, épicé et gras, presque beurré avec de la matière et des tanins fins ; la finale est complète.
Accord	Tartes aux quetsches et desserts à base de cannelle, bonne cuisine, agneau en croute et vol au vent