



PINOT NOIR COLLECTION

Température de service : **14 à 16°C**

Degré d'alcool : **14% Alc.**

Potentiel de garde : **0-2 ans**

Sucres résiduels : **0 g/L environ**

Sucrosité : 

Appellation : **AOC Alsace**

IDENTITÉ

Le Pinot Noir est le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge dont les arômes fruités et typiques évoquent la cerise et la framboise.

DÉGUSTATION

Robe sombre, d'un rouge profond aux reflets légèrement violacés, preuve d'une jeunesse éclatante.

Le nez est riche et complexe, il évoque la cerise confite, les fèves de cacao et le poivre noir. La maturité parfaite des raisins a également offert au vin une touche de grillé qui rehausse l'aromatique.

L'attaque est souple, à la fois douce et fraîche. Puis on est pris par une matière généreuse et souple. On retrouve les arômes torréfiés du nez, ainsi qu'une note de griottes à l'eau de vie. La finale est langoureuse et persistante. Dans sa jeunesse, ce vin gagnera à être carafé une ou deux heures avant dégustation.

ACCORDS METS-VIN

Il accompagne parfaitement les grillades, les viandes rouges et les gibiers. Il sera le compagnon idéal d'un magret de canard ou de travers de porc marinés et caramélisés.



la magie des terroirs

