



Pinot noir élevé en fût de chêne

Type du vin : vin rouge

Commentaires de dégustation :

Le Pinot Noir est le seul cépage d'Alsace à produire un vin de couleur rouge. Jolie robe rouge cerise soulignée au nez par la fraîcheur de notes de griotte ; souple et léger en bouche, facile à boire, aux arômes de petits fruits rouges tels que la cerise ou encore la framboise. Une finale fraîche et persistante.

Recommandations :

Viellissement : 4 à 6 ans

Température de dégustation : entre 12°C et 14°C

Accompagnement : A déguster sur des viandes blanches, des grillades ou des viandes froides (rosbeef, poulet ...) et des fromages à croûte de type camembert ou brie

