

## Pinot Noir 2017 Essentiel

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <i><b>Appellation</b></i>    | AOP Alsace   |
| <i><b>Cépage</b></i>         | Pinot Noir   |
| <i><b>Sol</b></i>            | sable et alluvions, parcelles âgées de 20 à 35ans  |
| <i><b>Vinification</b></i>   | Vendange manuelle, macération 12 jours   |
| <i><b>Production</b></i>     | 1800 bouteilles  |
| <i><b>Données</b></i>        | -alcool 13%  |
| <i><b>Analytiques</b></i>    | -acidité 5,8g ac.tart./L   |
| <i><b>Garde</b></i>          | encore 4 à 6 ans   |
| <i><b>Dégustation</b></i>    | Température idéale de service : 12°C<br><br>Belle robe cerise intense<br><br>Nez ouvert, fruits rouges murs<br><br>La bouche, ample et équilibrée, restitue le fruité des baies sauvages. Des tanins soyeux structurent le vin,<br><br>lui conférant harmonie et longueur. |
| <i><b>Accords Gastro</b></i> | avec un magret de canard aux griottes, un gibier ou encore un beau plateau de fromages (pâtes mi cuites et molles).  |

