



Pinot Noir 2020 Essentiel **Bio**

<i>Appellation</i>	AOP Alsace
<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Sol</i>	sable et alluvions, parcelles âgées de 20 à 35ans
<i>Vinification</i>	Vendange manuelle, macération 12 jours
<i>Production</i>	1800 bouteilles
<i>Données</i>	-alcool 14% -sucre 0g/L
<i>Analytiques</i>	-acidité 5,6g ac.tart./L
<i>Garde</i>	encore 4 à 6 ans
<i>Dégustation</i>	Température idéale de service : 12°C Belle robe rouge grenat intense Nez ouvert, fruits rouges et petits fruits noirs La bouche, ample et équilibrée, restitue le fruité des baies mures. Des tanins soyeux structurent le vin, lui conférant harmonie et longueur.
<i>Accords Gastro</i>	avec un magret de canard aux griottes, un gibier ou encore un beau plateau de fromages (pâtes mi cuites et molles).

