

PINOT NOIR 2025

« CUVÉE DES SEIGNEURS »



EN QUELQUES MOTS : Cette cuvée est l'archétype de ce que l'on attend d'un Pinot Noir alsacien, à savoir un vin rouge léger, fruité, gourmand, avec des tanins très soyeuse pour plaire aux plus grands nombres des palais.

APPELLATION : A.O.C. Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Pinot Noir

COULEUR/TYPE : Vin rouge sec

SUCRES RÉSIDUELS : 0,3g/L

ACIDITE : 3,2g/L H₂SO₄

ALCOOL : 12,9% vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

GARDE : 3 à 7 ans

TERROIR : Assemblage de terroirs granitiques (50%), de terroirs alluvionnaires (30%) et de terroirs argilo - ferreux (20%).

VINIFICATION : Récolte manuelle, égrappage à 90%, macération de 10 à 12 jours avec remontage quotidien, fermentation malolactique, élevage en cuve inox à 90% et 10% de pièces, légère filtration avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe rouge rubis, avec des reflets cerises. Le nez est très fruité avec des notes de petits fruits rouges et une touche d'épices. La bouche est élégante, douce et soyeuse avec des tanins fondus toujours associé à ce côté gourmand des fruits rouges et des épices douces.

ACCORDS : Fricassés de volailles ; grillades ; tartes flambées ; pizzas ; poissons à la plancha ; tapas ; assiette de charcuterie ; plat italien à base de pâtes ...

