



**Appellation** : Alsace

**Nom du vin** : Pinot Noir

**Type du vin** : Vin rouge assez léger et fruité

**Nature du sol** : Argilo calcaire et graveleux

**Cépage** : Pinot Noir

**Age des vignes** : 25 ans

**Production annuelle** : 9 300 bouteilles

**Récolte** : Vendange manuelle avec tri pour éliminer la pourriture

**Vinification** : Vendange éraflée à 100 %. Macération pendant 8 jours sous contrôle de température. Elevage sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteille après 12 mois à la propriété.

**Caractéristiques organoleptiques** : Robe soutenue rouge cerise, reflets violacés assez dense. Nez aromatique, aux arômes de fruits rouges et noirs dont la dominance est la cerise macérée dans l'alcool. En bouche, les tanins sont murs, les arômes sont fruités relevés d'une pointe de sous-bois.

**Accords mets-vin** : Viande rouge, grillade, charcuterie.