



Pinot Noir 2009 « Réserve »

Le Pinot Noir occupe environ 1500 hectares de la surface plantée en Alsace soit environ 9,8% de l'A.O.C.

C'est le vin rouge d'Alsace qui de par sa typicité connaît une belle notoriété.

Pas d'élevage barrique pour ne pas détruire le fruité et la finesse du vin.

Les raisins ont été vendangés à la main fin septembre 2009.

La macération a duré environ 10 jours et a été suivie d'un pressurage doux.

Ce Pinot Noir Réserve développe des arômes intenses de fruits rouges et allie fruité, souplesse et fraîcheur au palais.

C'est une très belle réussite pour ce cépage. Pour profiter de ses arômes, il est conseillé de le boire jeune à environ 14 - 15 degrés.

Il s'harmonise avec les charcuteries, viandes fumées et viandes rouges, ainsi que le canard et certains fromages.

Alcool: 12,85 % vol.

Sucre résiduel: <1,0 (glucose, fructose)

Acidité totale: 3,43 g/l (H₂SO₄)

