

PINOT NOIR 2008 « RESERVE » CUVE 7

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

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

Pour profiter de ses arômes, il est conseillé de le boire jeune. Il s'harmonise avec les charcuteries, viandes fumées et viandes rouges, ainsi que le canard et certains fromages.

Ce Pinot Noir 2008 « Réserve » Cuve 7, issu d'une sélection parcellaire et vendangé à pleine maturité dans un millésime de qualité pour ce cépage a gardé une belle fraîcheur avec une belle bouche de fruits rouges. C'est une belle réussite pour ce cépage avec une structure et une couleur assez soutenue.

Alcool : 12,50 %

Acidité totale : 4,0 g/l en H₂SO₄

pH : 3,51

sucres résiduels < 0,2 g/l

