



PINOT NOIR

<i>Cépage</i>	<i>Pinot Noir</i>
<i>Millésime</i>	<i>2005</i>
<i>Appellation</i>	<i>A.O.C.</i>
<i>Couleur</i>	<i>rouge</i>
<i>Alcool</i>	<i>12,79 % vol</i>
<i>Acidité</i>	<i>3,5 g/l H₂SO₄</i>
<i>Sucre résid.</i>	<i>1,2 g/l</i>
<i>A servir</i>	<i>entre 8° et 10 °</i>
<i>Garde</i>	<i>5 ans</i>

TERROIRS

Calcaire

VINIFICATION

*Vendange manuelle
Vinification traditionnelle en rouge :
Egrappage, macération (8 jours) et fermentation, pressurage
pneumatique, élevage en foudre de chêne*

CARACTERISTIQUES GUSTATIVES

Fruits rouges

ACCOMPAGNEMENT

Viandes rouges, gibiers, charcuterie, fromages

PARTICULARITES

Le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge (8 % de la production).