



Réserve Particulière - Pinot Noir A.O.C. Alsace 2010

VINIFICATION

Les raisins subissent une macération longue après égrappage. La température est contrôlée après un léger chauffage. Un élevage en cuve d'environ 12 mois amène le vin à maturation avant sa mise en bouteille.

DÉGUSTATION

ROBE : Grenat.

NEZ : Fruits noirs, prune, cerise noire, sous-bois, cuir, cigare, réglisse, cacao, poivre noir, clou de girofle.

BOUCHE : Harmonieuse réglisse zan, cacao amer, une belle persistance avec un retour sur la cerise griotte.

ACCORDS GOURMANDS

Le Pinot noir se plaît en compagnie des types de cuisson rôties, grillées ou poêlées tels qu'avec une côte de boeuf grillée aux morilles, magret de canard sauce au poivre vert. Il mettra en valeur un succulent plat de pâtes à la tomate. Il convient bien aux plats régionaux tels que la flammekueche, palette de porc fumée ou encore baeckeoffe.

CÉPAGE

PINOT NOIR

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5% alc./vol.

TERROIR

Calcaro-gréseux, le sol sec et bien drainé.

VENDANGE

Vendangé exclusivement à la main.

SERVICE

12 à 14°C

CONSERVATION

Conservation optimale jusqu'à cinq ans.