



Rouge d'Ottrott - Pinot Noir A.O.C. Alsace

2010

VINIFICATION

Macération après égrappage de 10 à 15 jours en température contrôlée après un léger chauffage. Elevage en cuve de 9 mois avant mise en bouteille puis stockage de 9 mois en bouteille avant commercialisation.

DÉGUSTATION

ROBE : Grenat profond.

NEZ : Frais et racé, cerise, fruits noirs cassis mûre, myrtille, réglisse, poivre noir, muscade, clou de girofle, eucalyptus.

BOUCHE : Fraiche et ronde bel équilibre, tanins présents et fondus, on retrouve fruits, poivre et cacao, une longue finale.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagne merveilleusement bien les pièces de boeuf et viandes telles que : pintade aux champignons, magret de canard rôti, mais aussi le fromage tel que le cantal.

CÉPAGE

PINOT NOIR

DEGRÉ D'ALCOOL

13% alc./vol.

TERROIR

Argilo gréseux riche sur
conglomérat caillouteux.

VENDANGE

Manuelle.

SERVICE

12 à 14°C

CONSERVATION

Conservation optimale entre 10 et
15 ans.

www.dopff-irion.com