

Pinot Noir

Vieilles Vignes

2018

En Alsace, les vignes sont considérées comme étant « vieilles » à partir de 25 ans d'âge. À Ribeauvillé, nos vieilles vignes ont un minimum de 30 ans. Elles ont alors de petits rendements, produisant des vins riches et complexes.

APPELLATION VIN D'ALSACE CONTRÔLÉE

Cépage :	Pinot Noir
Sucrosité :	Sec
Contenance :	750 ml

VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débourbage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, sont passés en fûts de chêne et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 mois.

DÉGUSTATION

Ceil	Robe rouge foncé.
Nez	Notes fruités et gourmandes de framboise et cerise.
Bouche	Fruits rouges et arômes complexes de vanille.

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS & VIN

Ce Pinot Noir est un excellent compagnon pour les ragoûts, les viandes en sauce et les fromages à pâte dure.

GARDE

À boire jeune dans les 3 à 5 ans pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes.

Alcool :	13.0	% vol.
Sucres résiduels :	0.48	g/L
Acidité totale :	3.16	g/L (exprimé en H2SO4)
pH :	3.67	

