

Pinot Noir

Collection Casher

2019

Le Pinot Noir est le seul cépage donnant des vins rouges en Alsace. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire du vignoble en coteaux sur la célèbre faille géologique de Ribeauvillé.



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 débourage statique, les vins fermentent sous contrôle de température, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 3 à 6 mois.

DÉGUSTATION

Œil Robe couleur grenat.
Nez Arômes de fruits rouges (cerises, groseilles).
Bouche Souple et élégante, belle fraîcheur. Tannins ronds et soyeux.

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS & VIN

À déguster avec des terrines, tourtes, volailles cuisinées, grillades, fromages à pâte pressée.

GARDE

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



Alcool : 12.5 % vol.
Sucres résiduels : 0.31 g/L
Acidité totale : 3.00 g/L (exprimé en H2SO4)
pH : 3.77