

## Pinot Noir

### AOC Alsace

#### Accords mets-vin :

Buffet campagnard  
Grillades, pizza, pâtes  
Volailles, viandes blanches  
Agneau, couscous  
Petit gibier, tripailles  
Fromage à pâte molle, Camembert...

#### Dégustation :

Ce vin rouge léger se présente sous une robe rubis brillante. Il exprime des arômes de cerise et de fruits rouges. Sans excès de tanin c'est un vin frais bien structuré et agréable à boire. Facile à placer à table et à boire.

#### Commentaire :

Les baies de ce cépage d'origine bourguignonne, sont de couleur noire et contiennent un jus blanc. C'est le seul vin de couleur obtenu en Alsace par macération pour donner la couleur de la peau au jus de la baie

**Température de service :** 10-14° C.

**Conservation :** 3 à 4 ans.

#### Données techniques :

Cépage Pinot noir

Sol limono-argilo-sableux

Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.

Classé **Haute Valeur Environnementale**

13 % vol, 0.5 g/l S.R et 5.2 g/l A.T.

