

Vignoble des 2 Lunes, Alsace, France

Pinot Noir Périgée 2016

AOP Alsace Pinot Noir



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 13 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Pinot Noir



Terroir

Localisation : Walbach
Type de sol : granitique
Spécificité : climat semi-continental



Viticulture

Agriculture biologique (certifié Ecocert)
Biodynamie (certifié Demeter)
Vendanges manuelles
Tri effectué au vignoble



Vinification

Egrappage
Macération pendant 1 semaine
Vinification traditionnelle
Veilleusement de 12 mois en bou teille avant mise en vente



Service

10 à 13° C



Garde

Jusqu'à 10 ans



Accord

Viandes rouges (gibiers)
Baeckeffe
Fromages



Dégustation

La robe de ce Pinot Noir est d'une très belle teinte violacée. Le nez est assez animal avec des notes de sous-bois mêlées à des arômes de griotte, de groseille et de framboise. En bouche, l'attaque est marquée par les fruits rouges. C'est un vin à la fois corsé et structuré avec des tanins soyeux et équilibrés.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE