



Pinot Noir "Cuvée des Dominicains" A.O.C Alsace 2016

❖ Degré d'alcool alc 12% vol.

❖ Cépage Pinot noir.

❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire.

❖ Vendange Manuelle.

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

Le Pinot noir dévoile très souvent des arômes frais de cassis, de fruits rouges et quelques notes de cuir. Il est rarement tannique en bouche mais peut être très dense.

Belle robe, intense et profonde de teinte rubis avec des reflets violacés, brillante, limpide. Le nez très intense et complexe dévoile une grande concentration, des arômes de fruits rouges avec une légère pointe de vanille. L'attaque en bouche est puissante. La matière est concentrée et les tanins bien mûrs et soyeux. Ample et équilibré, il persiste longuement en fin de bouche. On retrouve des notes de vanille, d'épices discrètes sur un fond de fruits rouges.

❖ Accords Gourmands

Il convient tout à fait à une pièce de boeuf, aux viandes rôties, quiches, pâtés. Il peut accompagner tout un repas.

❖ Service 10 et 12°C.

❖ Conservation

Consommation optimale jusqu'à cinq ans.

