



Pinot Noir "Cuvée des Dominicains" A.O.C Alsace 2017

❖ Degré d'alcool alc 12% vol.

❖ Cépage Pinot noir.

❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire.

❖ Vendange Manuelle.

❖ Vinification

Controlled fermentation in stainless steel tanks with the marc punched down daily. Maceration takes 10 to 15 days. Aged for 10 to 12 months in steel tanks.

❖ 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.



CONTIENT DES SULFITES