Pinot Noir Biologique "Les Caves de l'Enfer" 2022

75 cl

Situation géographique et sol

Le Pinot Noir "Bio" s'épanoui sur un terroir travaillé en viticulture biologique, sur les meilleurs coteaux d'Ammerschwihr disposant d'un sol à dominante argilo-calcaire. Il est certifié par Ecocert FR-BIO-01.

Vendange et vinification du Pinot Noir Biologique

À la récolte des raisins, nous trions chaque apport avant de commencer la macération pelliculaire. Cette macération des baies avec le jus permet d'extraire la couleur, elle est effectuée sous contrôle de température avec remontage et pigeage des jus pendant près d'une semaine.

Commentaires de dégustation du Pinot Noir Biologique

La robe est d'un beau rouge rubis. Le nez exprime des arômes subtils de fruits rouges et noirs. En bouche, des notes de cassis et de fruits à noyaux se dévoilent en présence de tanins soyeux qui se marient harmonieusement.

Accord mets et vins avec le Pinot Noir Biologique

Ce vin rouge aux tanins souples peut être servi sur des entrées froides - terrines de gibier -, des tourtes à la viande, des viandes rouges grillées ou encore un tournedos Rossini. Le Pinot Noir accompagne aussi les magrets de canards, des brochettes de bœuf ainsi que les gibiers selon les préparations, biche, marcassin, faisan... Il peut bien entendu également accompagner les fromages.

Aspect technique du Pinot Noir Biologique

Cépage : Pinot Noir
Consommez entre 12° et 14°C
Sucrosité : 0,5 g/l
Alcool : 12°

Potentiel de garde : 1 à 3 ans