



Pinot Noir "Saint-Hubert" 2022

75 cl

Situation géographique et sol

En hommage à René KUEHN, fervent amoureux de la nature et amateur de chasse, nous avons sélectionné les plus beaux terroirs à dominante calcaire. Exprimant la profondeur et le fruité du Pinot Noir avec ses tanins soyeux, il présente une élégance rare.

Vendange et vinification du Pinot Noir "Saint-Hubert"

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 "Saint-Hubert"

La robe est d'un rouge grenat profond. Le nez exprime des arômes de petits fruits noirs. En bouche, des notes de mure et de cassis se dévoilent en présence de tanins soyeux et d'une structure charpentée et harmonieuse.

Accord mets et vins avec le Pinot Noir "Saint-Hubert"

Ce vin rouge aux tanins soyeux peut être servi sur des viandes rouge grillées ou mijotées comme des confits de canards, des rôtis de bœuf ou des produit de la chasse tels que gibiers, biche, marcassin, faisan... Il peut bien entendu également accompagner les fromages à pate fleurie ou cuite de préférence.

Aspect technique du Pinot Noir "Saint-Hubert"

Cépage : Pinot Noir
Consommez entre 12° et 14°C
Sucrosité : 0,5 g/l
Alcool : 13°

Potentiel de garde : 6 à 8 ans