



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

75 cl

---

## Situation géographique et sol

Protégés des vents de l'ouest par les collines sous vosgiennes et orienté est/sud est, nos vignes s'épanouissent sur les meilleurs coteaux d'Amerschwihl sur un sol à dominante argilo-calcaire.

## Vendange et vinification du Pinot Noir "Les Caves de l'Enfer"

A 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 "Les Caves de l'Enfer"

Les cuvées "Les Caves de l'Enfer" sont des vins caractéristiques de leur cépage et représentatives de l'appellation "Alsace".

La robe est de couleur rubis. Le nez, typé Pinot Noir, exprime de subtils arômes de fruits rouges, de tabac blond et une touche de chocolat. En bouche on perçoit des notes de cassis et de fruits à noyaux? Les tanins sont souples et s'accordent parfaitement avec une pointe de fraîcheur pour offrir un vin délicat et harmonieux.

## Accord mets et vins avec le Pinot Noir "Les Caves de l'Enfer"

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. Il trouvera par exemple parfaitement sa place lors d'un barbecue en été ou sur une paella. Il peut bien entendu également accompagner les fromages.

## Aspect technique du Pinot Noir "Les Caves de l'Enfer"

Cépage : Pinot Noir  
Consommez entre 12° et 14°C  
Sucrosité : 0,3 g/l



Alcool : 12,0°

Potentiel de garde : 1 à 3 ans

---