

CUVÉE LOUIS KLIPFEL PINOT NOIR

ALSACE

INFORMATION

Appellation : AOP ALSACE

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 13,5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Traditionnelle : raisins récoltés à parfaite maturité, fermentation alcoolique sous contrôle des températures. Ensuite le vin est soutiré, filtré et mis en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Barr

Surface : 40 ha

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Une belle couleur rubis.

Nez : Un fruité très agréable de jeunesse, laissant exprimer des arômes de petits fruits rouges comme la groseille, la framboise ainsi que de griotte.

Bouche : Le vin se veut fruité, sur le même registre aromatique qu'au nez; de plus sa structure tannique souple en fait un vin de plaisir.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : De 8°C à 10°C.

Accords mets et vins : A servir avec des volailles rôties, des grillades, une tourte à la

Garde :

