

CUVÉE LOUIS KLIPFEL ROUGE D'OTTROTT

Pinot Noir Rouge d'Ottrott

INFORMATION

Appellation : AOP Alsace
Rouge d'Ottrott

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 13%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle, les raisins sont 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 : Ottrott

Surface : 25 ha

Type de sol : Argilo
Limoneux

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Rouge grenat soutenue

Nez : Nez tout en finesse sur des arômes de fruits types cerise noire, sur les épices

Bouche : Finale fumée en bouche, goût de fruits rouges, jolie élégance

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 13°C

Accords mets et vins :
Ce vin accompagnera nombreux de vos plats mais s'accorde particulièrement bien avec des viandes rouges et du gibier.

Garde : Se déguste dès aujourd'hui, peut se conserver jusqu'à 5 ans.

