

# KLIPFEL BARRIQUE PINOT NOIR

ALSACE

## INFORMATION

---

**Appellation :** AOP ALSACE

**Cépage :** Pinot Noir

**Alcool :** 12,5%

**Certification :**

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Raisins récoltés à parfaite maturité, fermentation alcoolique sous contrôle des températures. Ensuite, le vin est soutiré & filtré.

Passage en fût de chêne puis mise 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 :** Rouge grenat soutenu

**Nez :** Nez tout en finesse, sur des arômes de fruits type cassis.

**Bouche :** Souple et léger en bouche aux arômes de petits fruits rouges (groseille, fraise). Une belle élégance.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** De 12°C à 14°C.

**Accords mets et vins :** Il accompagne tout un repas mais s'accorde particulièrement avec les viandes rouges et gibiers.

**Garde :** Peut se garder de 5 à 8 ans.

