

Situé à Châteauneuf en Alsace, au pied des Vosges et du Château du Haut-Koenigsbourg, notre vignoble s'étend sur 23 ha certifiés en Agriculture Biologique depuis 2007.

Respect du sol, maîtrise des rendements, vendanges manuelles, vinifications et élevages adaptés à chaque terroir sont les clefs pour révéler la fraîcheur, la complexité et la personnalité de nos vins.



PINOT NOIR 2021



Situation géographique	Alsace – France
Appellation	AOP Pinot Noir d'Alsace
Dénomination	Pinot Noir
Millésime	2021
Couleur	Vin rouge
Cépage	Pinot Noir
Age des vignes	Entre 25 et 50 ans
% vol	12 % vol.
Contenance	75 cL
Sucres résiduels	0,7 g/L
Acidité totale	5,5 g/L

Terroir	Granite
Température de service	17 – 18 °C
Vieillessement	Jusqu'à 5 ans
Apparence	Robe rubis pâle
Nez	Arômes de fruits rouges : groseille, griotte mais également de mûre Notes de cuir et de musc
Bouche	Frais, sur des arômes de fruits rouges. Vin rouge léger avec du caractère, structure tannique agréable.
Sucrosité	Vin sec
Accords mets et vin	S'accordera parfaitement avec des salades, des viandes rouges, sur un barbecue ou un dessert aux fruits rouges Il accompagnera vos instants de plaisir en famille ou entre amis.

Ce Pinot Noir a été récolté manuellement et mis en cuve en vendange entière.

Après une macération de 7 jours pour extraire la couleur, les arômes et la structure, les jus de goutte et de presse ont été assemblés. La fermentation s'est poursuivie en cuve inox à basse température afin de préserver la fraîcheur et la finesse du vin.