

Pinot noir

Fruit du désir 2020



Dégustation

La robe est rubis aux reflets grenat. Le nez est expressif à caractère fruité type cerise avec quelques nuances de framboise. La bouche est souple. La structure est gourmande aux saveurs fruitées. L'ensemble est plaisant avec une trame tannique soyeuse et fondue.

Accords mets / vins

Accompagne viandes légères, frais en été, ou alors un peu plus tempéré.

Caractéristiques techniques

Alcool : 13% vol

Sucres résiduels naturels : 0 gr

Acidité : 5,2 AT

Terroirs : Terroirs marno-gréseux

Exposition : Sud, Sud/Est

Culture : Haute Valeur Environnementale

Sucrosité : Sec

Temps de garde : 2-3 ans

Appellation : AOC Alsace

Cépage : Pinot Noir

Vendanges : Manuelle avec tri

Vinification : Macération pelliculaire pendant une semaine thermo régulée avec 2 remontages par jour, élevage sur lies fines en foudre de chêne.

Dégustation : 8-14°C

SAS Weck Clément et fils

2 Place de la Mairie 68420
Gueberschwihr
www.weck.alsace