



## PINOT NOIR 2021

Produit dans le style alsacien, avec une macération d'une semaine avant pressurage sur ce millésime 2021 plus frais. Les notes de fruits rouges sont très expressives au nez. La bouche est souple, sur le bourgeon de cassis et la finale tannique.

Alsatian style Pinot Noir, with a maceration of one week on this cooler vintage. Very expressive notes of red fruits, blackcurrant buds. The palate is supple with a tannic finish.

-  **Cépage / Variety** 100% Pinot noir - AOC Alsace
-  **Sol / Soil** : Argilo-calcaire / Limestone
-  **En conversion bio** / In organic conversion
-  **Alcool / Alcohol** : 13,1 %
-  **Sucre / Sugar** : 0,6 g/L – Sec / Dry
-  **Acidité / Acidity** : 5,4 g/L
-  **Garde / Aging** : 7 ans
-  **Service / Temperature** : 12-16°C / 54-60°F
-  **Formats / Bottle sizes** : 75 cL
-  **Accords mets / vins** : Viandes rouges et gibiers, barbecue et salades (servir plus frais)  
**Wine & Food pairing**: Red meats and game, a little bit chilled with barbecues and salads

