



## PINOT NOIR

<i>Cépage</i>	<i>Pinot Noir</i>
<i>Millésime</i>	<i>2005</i>
<i>Appellation</i>	<i>A.O.C.</i>
<i>Couleur</i>	<i>rouge</i>
<i>Alcool</i>	<i>12,79 % vol</i>
<i>Acidité</i>	<i>3,5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></i>
<i>Sucre résid.</i>	<i>1,2 g/l</i>
<i>A servir</i>	<i>entre 8° et 10 °</i>
<i>Garde</i>	<i>5 ans</i>

### TERROIRS

*Calcaire*

### VINIFICATION

*Vendange manuelle  
Vinification traditionnelle en rouge :  
Egrappage, macération (8 jours) et fermentation, pressurage  
pneumatique, élevage en foudre de chêne*

### CARACTERISTIQUES GUSTATIVES

*Fruits rouges*

### ACCOMPAGNEMENT

*Viandes rouges, gibiers, charcuterie, fromages*

### PARTICULARITES

*Le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge (8 % de la production).*