



·SOPHIE SCHAAL·

ALSACE - PINOT NOIR

"Ah le Pinot Noir !... Le "coup de foudre" au premier regard. Il n'y a absolument rien que le Pinot Noir ne puisse réparer. Si vous êtes fatigué après une longue journée, croyez-moi ce vin est le meilleur antidote !"

A.O.C. ALSACE

VIGNOBLE : Ce Pinot Noir est un assemblage de deux vignobles spectaculaires, tous deux composés de vieilles vignes.

CAVE : Vendangés à la main, soigneusement triés, les raisins fermentent naturellement avant l'élevage en fût de chêne français pendant 10 mois. Aucun collage n'a été effectué sur ce vin pour préserver la finesse aromatique

DÉGUSTATION

VISUEL: une couleur rouge sombre et profonde avec des reflets grenat.

NEZ : Le nez présente des arômes de fruits noirs (mûre, cassis, cerise) ainsi que des notes vanillées.

BOUCHE : La bouche est souple et équilibrée, reproduisant le fruité des baies sauvages. Des tanins soyeux structurent le vin apportant harmonie et longueur.

METS & VINS

Viandes rouges et gibiers se marient très bien avec ce Pinot Noir, révélant ainsi des saveurs intenses de cerise. Le Pinot Noir s'accorde aussi bien avec les viandes rouges, les volailles et les cuisines internationales telles que les spécialités du Moyen-Orient et du Maroc (humus, taboulé, tajine d'agneau et couscous).