



Domaine Paul FahrerPaul Fahrer

Vinifié En Barriques

Alsace - Rouge 2017

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace
Denomination :	Pinot noir
Cuvée :	Vinifié en barriques
Couleur :	Rouge
Millésime :	2017
Cépages :	Pinot noir (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Un pinot noir élevée en barriques pendant 8 mois puis mis en bouteille sans filtration. Pour accompagner les viandes rouges, un gigot de 7 heures ou une souris d'agneau par exemple.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Fermentation en barrique de deux vins, Utilisation de levures indigènes, Remontage, Non filtré. Elevage en barrique de deux vins, Bouchon traditionnel en liège, Elevage en barriques françaises.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, sombre, reflets rubis.

NEZ : Boisé, fumé, subtils arômes de tabac brun, arômes de fruits mûrs, généreux arômes d'épices, légers arômes de bois, arômes de tourbe.

BOUCHE : Gourmande, abondante, enveloppée, légères notes d'épices, subtiles notes de clou de girofle, légères notes de chêne, longs, tanins charnus, rond, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13° et 15°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2027



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes rouges, Navarin d'agneau, Tajine de joue de boeuf aux pruneaux et amandes, Fromages

Powered by **Plugwine**

