



# KOCH Pierre Et Fils

## PINOT NOIR

Alsace Rouge 2020

<b>Région :</b>	Alsace
<b>Appellation :</b>	Alsace
<b>Denomination :</b>	Pinot noir
<b>Cuvée :</b>	PINOT NOIR
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2020
<b>Cépages :</b>	Pinot noir (100%)
<b>Alcool :</b>	12,7 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Le Pinot Noir est le seul cépage en Alsace à produire du vin rouge vif. Le fruité rappelle les arômes des petits fruits rouges type cerises, cassis, groseille. Il sera associé avec des viandes rouges, gibiers, charcuteries, abats, rognons ou fromages. C'est un vin qui se boit jeune, dans les cinq ans suivant sa production afin de garder le côté "croquant" de sa jeunesse. Il convient de le garder "couché" dans une cave ni trop humide ni trop sèche, oscillant entre 10 et 15°.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique, Macération sous alcool. Elevage en vieux foudre de chêne.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, dense, reflets cerise.

**NEZ :** Fruité, subtils arômes d'épices.

**BOUCHE :** Élégante, intense, généreuses notes de cerise griotte, subtiles notes d'épices, tanins soyeux, souple, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°



**ACCORDS METS ET VINS :** Charcuteries, Terrine de campagne, Viandes rouges grillées, Bœuf bourguignon, Fromages frais

Powered by **Plugwine**

