

ALSACE
FAMILLE HAULLER

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•



Pinot Noir - Les Prémices - Famille Hauller

AOC Alsace, Alsace, France

Un Pinot Noir léger, sur le fruit, qui incarne avec finesse le seul cépage rouge en Alsace

PRÉSENTATION

Le Pinot Noir, d'origine bourguignonne, est le seul cépage rouge autorisé en Alsace. Principalement destiné à l'origine à l'élaboration de vins légers et fruités, le Pinot Noir est de plus en plus vinifié en rouge, ressuscitant en quelque sorte une tradition très ancienne...

À LA VIGNE

La Viticulture Biologique consiste à renforcer la résistance naturelle des plantes, soutenir les cycles naturels et réactiver la vie des sols. Elle s'interdit notamment l'usage de toute molécule phyto-pharmaceutique de synthèse.

VINIFICATION

- Eraflage
- Macération 10 à 15 jours en cuve avec remontage 2 fois par jour
- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Fermentation malolactique faite

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

SERVICE

A servir entre 8° et 10°C. Potentiel de garde : 3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur rouge rubis, limpide et brillant.

Un nez riche caractérisé par des notes de fruits rouges, de cerises griottes.

En bouche, c'est un vin léger et fruité (fruits rouge à petites baies) porté par une acidité constante et agréable. C'est donc un vin bien équilibré et sympathique

ACCORDS GOURMANDS

Le Pinot Noir, délicatement fruité et servi frais, est très apprécié autour des buffets campagnards et des pique-niques proposant des charcuteries, des grillades et des salades.

N'oublions pas certains mets de la cuisine sans frontières : tajine d'agneau et couscous sont quelques-unes des spécialités qui apprécient d'être servies en sa compagnie.

