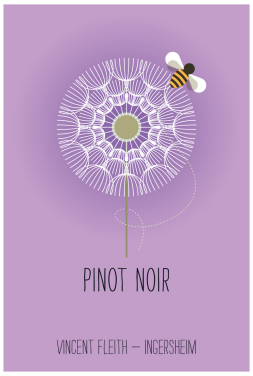
VINS D'ALSACE
VINCENT FLEITH

PINOT NOIR 2023



APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Pinot Noir 100%

SUPERFICIE : 70 ares

SOLS : assemblage de plusieurs terroirs

SUCRE RÉSIDUEL : 2 g/l

SO2 TOTAL : 69 mg/l

GARDE : 5 à 7 ans. A consommer jeune pour garder son fruité.

T° DE SERVICE : 16 à 20°

STYLE : Ce Pinot Noir séduit par sa franchise et sa belle expression du fruit. Avec une robe rouge rubis, il dévoile un nez gourmand de fruits rouges croquants, avec une touche subtile d'épices. En bouche, la structure est droite, portée par une trame tannique encore légèrement présente, mais prometteuse : ces tanins s'assoupliront avec le temps, laissant place à une texture plus veloutée. Un vin sincère, à apprécier dès maintenant pour sa fraîcheur ou à attendre un peu pour plus de rondeur.

ACCORDS : Il se boit assez classiquement avec des viandes, mais il peut également se marier parfaitement avec des plats plus originaux tel que le tataki de thon au sésame, un risotto aux champignons et parmesan, une tarte à la betterave et au chèvre frais...

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE · demeter · vigneron indépendant