



### *Pinot Noir 2007 « Reserve »*

*Le Pinot Noir occupe environ 1500 hectares de la surface plantée en Alsace soit environ 9,7% de l'A.O.C.*

*C'est le vin rouge d'Alsace qui de par sa typicité connaît une belle notoriété.*

*Pas d'élevage barrique pour ne pas détruire le fruité et la finesse du vin.*

*Les raisins ont été vendangés à la main le 15 Septembre 2007.*

*La macération a duré environ 8 à 10 jours et a été suivie d'un pressurage doux.*

*Ce Pinot Noir développe des arômes intenses de fruits rouges et allie fruité, souplesse et fraîcheur au palais.*

*C'est une très belle réussite pour ce cépage. Pour profiter de ses arômes, il est conseillé de le boire jeune à environ 14 - 15 degrés.*

*Il s'harmonise avec les charcuteries, viandes fumées et viandes rouges, ainsi que le canard et certains fromages.*

*Alcool: 13,0 % vol.*

*Sucre résiduel: 0,1 g/l (glucose, fructose)*

*Acidité totale: 5,1 g/l (acide tartrique)*

