

Alsace Pinot Noir Harmonie



- **Le vigneron** : Dominique et Julien Frey
- **Production annuelle moyenne** : 7000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75 cl

- **Cépage(s)** : Pinot Noir
- **Type de Sol**: Sable limoneux
- **Rendement**: 50hl/ha
- **Age des vignes** : 15 ans
- **Vendanges** : manuelles.



Grand Vin D'Alsace

Vinification:

Egrappage et macération 10 jours avant le pressurage, fermentation 3 semaines

Elevage:

6 mois sur lie, en foudre.



«Vin rouge délicatement fruité, très harmonieux au palais avec beaucoup de finesse...»

Tenue et conservation

Conservation de 3-5 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 14° C

Déplie toute son originalité avec les viandes grillées, la charcuterie et le fromage.

Récompenses :

- 85/100 wine enthusiast magazine



.....
Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Alsace Pinot Noir Harmonie



- **The winegrower :** Dominique et Julien Frey
- **Annual production :** 7 000 btles
- **% Alc. :** 13% /vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** Pinot Noir
- **Type of soil :**
- **Yield:** 50 hl/ha
- **Age of the vine:** 15 years
- **Harvest :** manual



Grand Vin D'Alsace

Vinification:

Grapes are destalked, maceration during 10 days before pressing, fermentation 3 weeks.

Maturing:

6 months on fine dregs in barrel.



« Red wine delicately fruity, very smooth on the palate with great finesse...»

Aging potential :

Can be kept 3-5 years.



Culinary agreements:

To serve at 14° C

Deploy all his originality with grilled meats, cold cuts and cheese.

AWARDS :

- 85/100 wine enthusiast magazine



Winemaker comments :

« »