



Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

Fiche Technique



Dénomination commerciale : PINOT NOIR

Jean-Bernard ZIEGLER

Cépage : Pinot Noir

Couleur : Rouge

Volume : 75 cl

Millésime : 2016

Age des vignes : entre 7 et 40 ans

Terroir : Argilo Calcaire (parcelle issue du Bollenberg)

Production : en lutte raisonnée et désherbage mécanique

Vendange : manuelle ou mécanique

Suivi œnologique : journalier par notre œnologue conseil.

Elevage : en fut inox avec système de thermorégulation.

Filtration : Tangentiel

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire, bouchage traditionnel en liège

Analyse : Alcool 12.5°

Dégustation

Vin de gastronomie, robe rouge rubis, arôme de fruits rouges mûrs, très légèrement poivré. Très belle longueur en bouche.

Accords mets-vins

Image même de l'originalité et de la typicité des vins d'Alsace, le Pinot Noir accompagne parfaitement les salaisons, les fromages jeunes, les viandes rouges, le gibier et la cuisine orientale.

Notre Pinot Noir est un vin sec et servi tempéré, il est très apprécié autour d'un buffet campagnard pour des accords simples et efficaces.

Le Pinot Noir est un cépage alsacien qui était cultivé au Moyen Age, cependant autour du XVIème siècle la production était en déclin. C'est pour cela que beaucoup considère le Pinot Noir comme une nouveauté alors qu'en réalité ce n'est que l'héritage du passé qui connaît un succès croissant.



1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12 - Fax 03 89 76 89 26 – Port. 07.70.76.73.00

Email : vins-jbiegler@orange.fr

Banque : Credit Mutuel Orschwihr N° compte : 10278 03303 00016010145 75

EARL au capital de 120 300 Euros - Tribunal d'instance de Colmar - RC b 349 380 345 - Siret 349 380 345 000 18 - code APE 121Z - n° tva Intracom : FR78 34938034500018