

# CUVÉE LOUIS KLIPFEL PINOT NOIR 37,5 CL

ALSACE

## INFORMATION

---

**Appellation :** AOP ALSACE

**Cépage :** Pinot Noir

**Alcool :** 13,5%

**Certification :**

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Traditionnelle : raisins récoltés à parfaite maturité, fermentation alcoolique sous contrôle des températures. Ensuite le vin est soutiré, filtré et mis en bouteille.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 37,5 CL

**Unité de vente :** Carton de 12 bouteilles



## TERROIR

---

**Région Viticole :** Barr

**Surface :** 40 ha

**Type de sol :**

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Une belle couleur rubis.

**Nez :** Un fruité très agréable de jeunesse, laissant exprimer des arômes de petits fruits rouges comme la groseille, la framboise ainsi que de griotte.

**Bouche :** Le vin se veut fruité, sur le même registre aromatique qu'au nez; de plus sa structure tannique souple en fait un vin de plaisir.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** De 8°C à 10°C.

**Accords mets et vins :** A servir avec des volailles rôties, des grillades, une tourte à la

**Garde :** Vin prêt à déguster, se garde jusqu'à 5 ans dans une bonne cave.

