

Pinot Noir *Clos du Sonnenbach*

« *Vignoble de Montagne* »

Cépage : Pinot Noir

Appellation : AOC Alsace

Vendange : 100 % manuelle

Alcool : 14.5 %

Age moyen des vignes : 40 ans

Millésime : 2020

Pays : France

Rendement : 40hl/ha

Sucres résiduels : 0 gr

Garde : 8 ans

Terroir : Vignes plantées sur d'anciennes mines de charbon. Le sol est composé de Schiste brun, ce qui procure au vin un joli fruité et une belle finesse aromatique.

Vinification : Elevage en barrique

Dégustation : Très beau fruit. Belle teinte rubis, notes de cassis, bouche légère et pleine d'éclat.

Accords : Il peut accompagner viandes rouges, fromages et charcuteries.