



Pinot Noir Clos Ste Odile 2011



Appellation : AOC Alsace

Taille du vignoble :

Situation du vignoble : Obernai

Terroir : à dominante Calcaire

Cépage : Pinot Noir

Rendement :

Vinification : La conduite de la vigne avec limitation des rendements se fait dans le respect du cépage et les vendanges s'effectuent à la main pour préserver toute la typicité de ce fabuleux terroir.

En cave, tout le travail est axé sur le respect des arômes en préservant les jus de l'oxydation.

Vieillessement : Le vieillissement s'effectue en cuverie inox

Assemblage : chaque cuve vinifiée séparément est assemblée avant mise en bouteille

Longévité :

Date des vendanges : Troisième semaine d'octobre

Age des vignes :

Dégustation : Une superbe robe rubis. Un nez franc et intense offrant des notes particulières de fruits rouges (groseille et framboise). Une bonne structure, équilibrée dans ses tanins.

Mets : Idéal sur les viandes rouges et les gibiers. Un vin parfait pour la gastronomie.



Analyses :

- **Millésime** : 2011
- **Acidité Tartrique** : 4.05g/l (tart. acid)
- **Sucres Résiduels** : 0.8 g/l
- **pH** : 3.64
- **Titre Alc. Volume** : 12 % vol