



## Pinot Noir Rouge d'Ottrott 2011

**Appellation** : AOC Alsace

**Taille du vignoble** : 0.30 Hectares

**Situation du vignoble** : Ottrott

**Terroir** :

**cépage** : 100% Pinot Noir

**Rendement** : 55HL/HA

**Vinification** : Egrappage et macération de 2 à 3 semaines avec pigeage et remontage. Fermentation malo-lactique et élevage en foudre.

**Potentiel** : 5 à 8 ans

**Vendanges** : fin septembre

**Description** : Superbes arômes de cerises noires et de mûres. Vin généreux, tanique avec une belle structure.

**Mets** : Gibiers, viandes rouges, volailles, pâtes et fromages.



### **Analyses** :

- **Millésime**: 2011
- **Acidité totale**: 4.67 g/l
- **PH** : 3.66
- **Sucres résiduels** : 0.5 g/l
- **Titre Alc. Volum.** : 12,5% alc./vol.