



Pinot Noir BIO Les 2 L Lenk et Luss 2023 AOC Alsace Rouge

Le Pinot-Noir "Les 2 L" est issu des lieux dits "Luss" et "Lenk".

Dégustation

C'est un vin rouge avec une teinte rouge cerise. Son nez est puissant et aromatique, il s'ouvre sur le cassis et la griotte. L'attaque en bouche est soyeuse et fruité avec des tannins légers et avec une belle fraîcheur.

Aspect technique

Cépage : Pinot-Noir

Alcool : 13,04 %

Sucres résiduels naturels : 0,3 g/l

Acidité : 5,43 g/l en ac.tartrique

Terroir : Sol marno-greux.

Exposition : Est. En coteaux.

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification : Macération de 15 jours en raisins égrappés et rigoureusement triés. Elevage en foudres en bois ou cuves inox avant mise en bouteille.

Culture : Certifié Agriculture Biologique

Accompagnement

A marier avec une pièce de bœuf, du canard, de l'agneau, des charcuteries, des crudités..

Température de dégustation 14 à 15 °C.

Durée de conservation : 5 ans à 10 ans.



Nathalie et Stéphane Steinmetz

27, route d'Orschwihr 68570 SOULTZMATT
contact@renefleck.fr