



Théo Cattin et Fils

Pinot Noir 2013

AOC Alsace

Pinot Noir Ours Noir est une cuvée sans prétention, au service de vos papilles. Tout simplement désaltérant et fruité, il donnera frivolité à vos barbecues et pique-niques de l'été.

Variété de raisin

100% Pinot Noir

Terroir

Différents terroirs, à majorité argilo-calcaires.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot simple et double. En moyenne 5 500 pieds par ha. Travail traditionnel du sol. Le mode de conduite suit les principes de la culture raisonnée dans le profond respect de l'environnement afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Récolte

Exclusivement manuelle.

Vinification

Macération de 10 à 15 jours approximativement à 20°C. Fermentation alcoolique et malolactique.

Dégustation

Couleur: rouge rubis, limpide et brillant.

Nez: arômes primaires de fruits rouges (cassis, framboise).

Bouche: délicieusement léger et fruité (fruits rouges) avec des tanins fondus procurant au vin une grande souplesse. Légèrement vert en fin de bouche.

Service

Ce Pinot Noir, sec, délicatement fruité et servi frais, est très apprécié en accompagnement de buffets campagnards, de pique-niques et barbecues. Il se marie aussi merveilleusement avec les viandes blanches, les volailles et certains fromages.

Température de service: 8°-10°C.

Garde

1 à 5 ans.

