



Paul Bruckert, 2022, A.O.P Alsace Pinot Noir, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Alsace**

Appellation : **A.O.P Alsace Pinot Noir**

Cépages : **Pinot Noir**

Degré d'alcool : **12.5% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

Médailles : **Or Concours des Grands Vins de France Mâcon 2023**



La Dégustation

Température de service

12°-14°

Robe

La robe est rouge grenat intense.

Nez

Le nez offre des arômes de fruits rouges, et d'épices et offre un parfait équilibre entre légèreté et rondeur.

Bouche

La bouche est un parfait mélange de légèreté et de rondeur.

Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Fromage, Charcuterie

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Alsace

Le Saviez-vous ? Depuis 1639 à Riquewihr un foudre tricentenaire poursuit vendange après vendange son travail d'élevage. Estampillé en 1715, appelé "Sainte Catherine", ce foudre figure au livre Guinness des records.