



"Les Oriels" Pinot Noir A.O.C. Alsace
2011

VINIFICATION

On effectue un pressurage basse pression en raisins entiers et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

ROBE : Grenat.

NEZ : Fruits rouges, cassis, mûre, cerise kirschée, cuir et réglisse, menthe-eucalyptus, muscade, clou de girofle, réglisse.

BOUCHE : Harmonieuse et équilibrée, épicée et fruitée, de belle persistance.

ACCORDS GOURMANDS

Il convient tout à fait à une pièce de boeuf, aux viandes rôties (gigot aux herbes de Provence, pigeonneau rôti aux aïelles), quiches. Il peut accompagner tout un repas.

CÉPAGE
PINOT NOIR

DEGRÉ D'ALCOOL
13 % alc./vol.

TERROIR
Sol argilo-sablo limoneux
faiblement calcaire pour la
première terrasse et le plateau. Sol
argilo-calcaire siliceux
modérément alcalin pour les
autres terrasses.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
12 à 14 °C

CONSERVATION
6 à 8 ans

www.dopff-irion.com