

PINOT NOIR

La Table des Rois



Origines :

- Cépage(s) : 100% Pinot Noir
- Lieu-dit : Les coteaux du Kefferberg
- Sol : Argilo-calcaire
- Taille : Guyot double en Poussard
- Mode de culture Biodynamique

Vinification :

Pressurage lent en raisin entier vendangé à la main, levures indigènes, fermentation et élevage durant 12 mois en demi-muids de 3 et 4 ans. Raisins biologiques, sans aucun ajout de produits œnologiques, de sulfites, sans collage, ni filtration.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 12°

Appréciation gustative :

Pour élaborer notre cuvée de Pinot Noir, nous récoltons à la main les raisins de manière méticuleuse afin de pouvoir trier les meilleures baies. Le **Pinot Noir La Table des Rois**, d'une robe rouge intense, développe sur nos sols calcaires des notes de fruits rouges très marquées telles que la cerise noire, la mûre ou la griotte. C'est en bouche que se construit un réel équilibre entre les arômes finement boisés, la puissance des tannins et le fruit.

Conseil :

Il doit être servi chambré. Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster.

Il est recommandé sur des fromages forts, viandes blanches ou grillées.