

PINOT NOIR 2018
Médaille OR PARIS 2019

APPELLATION :

A.O.C – Pinot Noir

MAISON HENRI EHRHART :

Les vins d'Alsace HENRI EHRHART représentent une Maison familiale et traditionnelle de production et de vinification implantée au cœur du vignoble alsacien à Ammerschwihr. La réputation de cette importante commune viticole n'est plus à faire. Ammerschwihr situé à 8 km au nord-ouest de Colmar étend ses vignes sur les collines sous-vosgiennes à une altitude de 240 à 320 mètres.

La Maison HENRI EHRHART exploitant son vignoble vinifie ainsi entre 7500 et 9000 hectolitres d'un Vin d'Alsace issue de son domaine et de productions locales offrant ainsi une palette complète de cépages alsaciens de Terroirs et de Grands Crus aussi divers que réputés.

METHODE CULTURALE, VINIFICATION ET ELEVAGE :

Nous cultivons le raisin de manière traditionnelle et raisonnée.

Méthode de vinification : Raisin foulé, pressurage pneumatique, contrôle des températures de fermentations, filtration tangentielle puis stockage en cuves inox.

CEPAGE : Pinot Noir

NOTES DE DEGUSTATION : Habillé d'une robe rouge, ce vin est sec, léger et délicatement fruité. Le Pinot Noir est le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge dont le goût fruité typique évoque la cerise.

HARMONIE METS ET VINS : On peut le servir frais, il est très apprécié autour des buffets campagnards et des pique-niques. La puissance de notre Pinot Noir permet également de le servir avec des viandes blanches et certains fromages.

TEMPS DE GARDE : 2 à 6 ans

