

FISCHBACH *Censuré T*

AOC ALSACE Pinot Noir

CÉPAGE

Pinot noir

TERROIRS

Lieu-dit Steinacker

Marnes rouges

VITICULTURE

Vignes moyenne d'âge 35 ans

Vendanges manuelles

Récolté mûr

VINIFICATION

Macération semi-carbonique de 3 semaines

Élevage 18 mois en vieilles fûts

Levures indigènes, fermentation spontanée

Non filtré

Non collé

Sans sulfites ajoutés

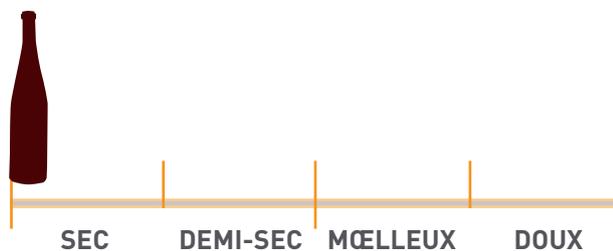
Malo faite

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14°C.

ALCOOL

13 %Vol.



VIANDES
ROUGES



CHARCUTERIE



BARBECUE



VÉGÉTAUX
GRILLÉS



FROMAGES

Pinot noir avec une trame légèrement tannique, enveloppé dans un fruit rouge gourmand, croquant et structuré.