

FISCHBACH

# Pinot Noir Graureben

AOC ALSACE Pinot Noir

## CÉPAGE

Pinot noir

## TERROIRS

Lieu-dit Graureben

Marno-calcaire gris

## VITICULTURE

Vignes moyenne d'âge 60 ans

Vendanges manuelles

Récolté très mûr, petites grappes

## VINIFICATION

Macération semi-carbonique de 5 semaines

1/3 d'élevage 16 mois en vieilles barriques, le reste en cuve inox.

Levures indigènes, fermentation spontanée

Non filtré

Non collé

Sans sulfites ajoutés

Malo faite

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

15°C.

## ALCOOL

13,5 %Vol.



VIANDES  
ROUGES



CHARCUTERIE



BARBECUE



VÉGÉTAUX  
GRILLÉS



FROMAGES



CHOCOLAT

Légèrement spretzi à l'ouverture, ce Pinot noir d'excellence, reflète la maturité sur de jolies notes de petits fruits mûrs, pure expression de son terroir.

*Un léger gaz à l'ouverture est synonyme de conservation naturelle. Une ouverture anticipée ou un carafage permettra une expression entière du vin.*