



Pinot Noir « Colline du Horn » 2019

Terroir :

Adossé au Horn, sur les plateaux de la colline, le Pinot Noir bénéficie d'un sol brun calcaire, issu de la sédimentation des collines sous-vosgiennes, adéquat à la maturation de la famille des Pinots. Ce Pinot Noir est scrupuleusement choisi et bénéficie de soin tout particulier à la vigne et en cave.

Dégustation :

- **Robe** : Couleur rouge grenat aux reflets pourpres.
- **Nez** : Le nez dévoile une belle complexité aromatique mêlant notes de fruits rouges bien murs et de fruits noirs rappelant la fraise des bois et le cassis. Un soupçon de vanille est également présent faisant référence à son élevage en bois.
- **Bouche** : La mise en bouche est délicate et toute en finesse. Les fruits rouges explosent dans le palais et laissent place à une belle structure avec des tanins soyeux. Ce Pinot Noir finit tout en longueur, subtilement marquée par des notes de torréfaction.

Accord mets & vin

Ce vin riche et élégant sera incontournable pour vos petits gibiers, vos viandes rouges ou encore avec des préparations avec des jus corsés. Ce vin issu d'un élevage long formera un parfait mariage avec des fromages plus vieux et plus forts en gout (vieux parmesan, vieux comté...).

Catégorie de sucrosité

1/3 (Vin dit sec)

Température de service

16-18°C

Temps de garde

8-10 ans