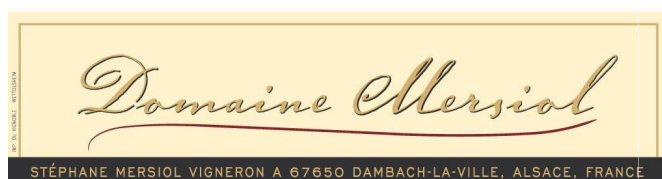


AOC Alsace – PINOT NOIR 2005 - 75cl



Cépage - 100% Pinot Noir

Terroir – granitique

Age moyen - 20 ans

Surface - 120 ares

Densité - 4500 pieds / hectare

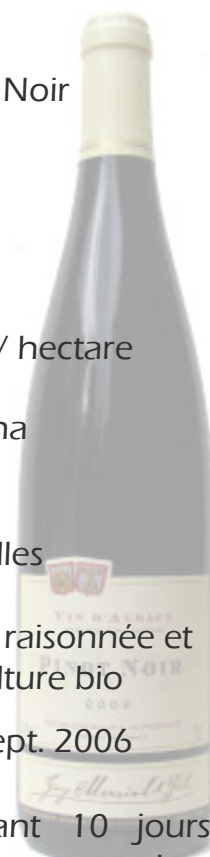
Rendement - 60 hl / ha

Taille - Double Guyot

Vendanges – manuelles

Méthode de culture - raisonnée et conversion en agriculture bio

Mise en bouteille – Sept. 2006



Vinification - Erafflage et foulage puis macération en cuve durant 10 jours. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve puis élevage en vieux foudre durant 6 mois.

DEGUSTATION Un vin aux reflets rouges rubis et aux arômes typiques de fruits rouges tel que la cerise. En bouche l'attaque est franche, avec un bel équilibre des saveurs. La structure du vin s'axe autour d'une charpente tannique bien présente, avec d'une longueur en bouche appréciable.

GASTRONOMIE Le Pinot Noir dévoile toute son originalité avec les viandes rouges, gibiers, rôtis, grillades, et bien sûr avec les fromages. (Ex : « Médaillon de cerf au vinaigre de miel », « Gigot d'agneau », « Pavés de bœuf à l'alsacienne »...)

AUTRES INFOS A déguster idéalement vers 12°C. Un vin à boire dans sa jeunesse ou à conserver jusqu'à 6 ans en cave.

ANALYSES TECHNIQUES Alcool : 12.20% vol. Acide tartrique : 4.20 g/l
Sucre résiduel : 0.70 g/l

Domaine Mersiol

V I N D ' A L S A C E

13 route du Vin - 67650 Dambach-la-ville - FRANCE
Tel : +33 (0)3 88 92 40 43 / Fax : +33 (0)3 88 92 48 73
E-mail : domaine-mersiol@orange.fr / Web : www.domaine-mersiol.com