



Pinot Noir Vieilli en fût de chêne 2014

Vin rouge intense par sa couleur et son boisé. Il peut facilement accompagner les fromages et les gibiers.



AOC : AOC ALSACE

Température de service : entre 10 et 15°C

Temps de garde : entre 5 et 7 ans

Dégustation :

Une belle robe rouge intense aux notes boisées et confites au nez soutenu par les tanins boisés plaisants et délicats. La bouche est ample avec des arômes de fruits rouges et mûres.

Accords Mets et vins

Terrines et charcuteries, viandes rouges, grillades, gibier et fromages.

DOMAINE NICOLLET GÉRARD & FILS

33 rue de la Vallée

68570 SOULTZMATT

Tél. : 03.89.47.03.90 Site : www.vins-nicollet.fr E-mail : vinsnicollet@wanadoo.fr

N° SIRET : 41 47 28006 00019