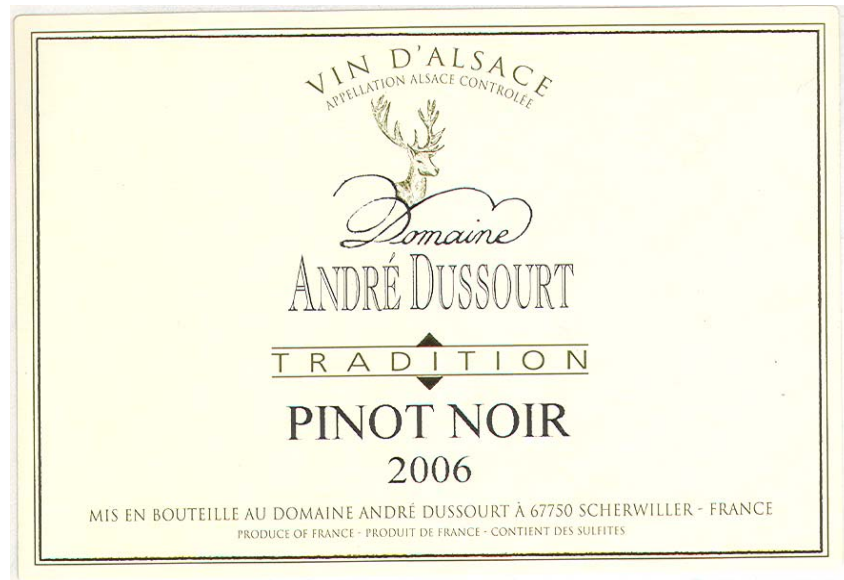


PINOT NOIR André DUSSOURT

Tradition Millésime 2006



Vignoble : Blienschwiller et Dieffenthal. Terroir coteaux granitiques.
Vendanges manuelles fin Septembre 2006

Paramètres analytiques : Alcool 12,21 % vol. N° de lot : L07N1
Acidité totale (H₂ SO₄) 2,94 g/l Quantité de bouteilles : 8 186
Sucre résiduel 0,10 g/l

Vinification : Fermentation et élevage pendant 6 mois en foudre de chêne

Commentaire : Ce Pinot Noir est un rouge « léger » avec une couleur orangée, gardant une typicité alsacienne. Il possède un goût fruité typique évoquant les fruits rouges. C'est un vin d'été supportant une petite fraîcheur pour sa dégustation.

Peut se servir : Tartes flambées – pizzas - pâtes
Avec de la viande
Avec des grillades en été

T° de service : 9 ° C **Conservation :** 5 ans.