



JOSEPH CATTIN

## PINOT NOIR



Le Pinot Noir Joseph Cattin est un vin frais et fruité aux arômes gourmands de fruits rouges (cerise, framboise, groseille et mûre). Il s'associe parfaitement aux buffets campagnards, pique-niques et grillades.

---

### Culture

Rendements limités. Taille en Guyot. En moyenne 5 500 pieds par ha. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

---

### Vinification

Macération de 10 à 15 jours. Fermentations alcoolique et malolactique entre 18 et 22°C.

---

### Dégustation

Œil: rouge rubis.

Nez: intensité en fruits rouges, légèrement épicé.

Bouche: délicieusement léger et fruité (fruits rouges) avec des tanins fondus procurant au vin une grande souplesse.

---

### Service

Ce Pinot Noir, sec, délicatement fruité et servi frais, est très apprécié en accompagnement de buffets campagnards, de pique-niques, de grillades et de salades. Il se marie aussi merveilleusement avec les viandes blanches, les volailles et certains fromages. En Alsace, savourez-le avec une tarte flambée.

Température de service: 8-10°C.

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Pinot Noir
Sol	Argilo-calcaire
Garde	A consommer dans les 5 ans