

Grands Vins d'Alsace

Emile Beyer

Tél. + (33) 3 89 41 40 45 – Fax : + (33) 3 89 41 64 21
7 Place du Château St Léon– 68420 EGUISHHEIM
info@emile-beyer.fr - www.emile-beyer.fr

Les vins de la gamme de l'hostellerie proviennent des vieilles vignes du Domaine. Ces vins à forte vocation gastronomique se retrouvent fréquemment en restauration.

Pinot Noir « L'Hostellerie » 2013



| | | | |
|----------------------|---------------|---------------------------|---------------|
| Appellation : | A.O.C Alsace | Pays : | France |
| Cépage : | Pinot Noir | Vendange : | 100% manuelle |
| Alcool : | 13.5° | Rendement : | 50 hl/ha |
| Acidité : | 3.5 g/l H2SO4 | Sucres résiduels : | < 2 g/l |
| Garde : | 2014– 2022 | Age des vignes : | 25 à 30ans |

Terroir : argiles calcaires, parcelle à faible pente exposée au sud.

Vinification : Fermentation malolactique. Vieillessement de 12 mois en barriques de chêne, avec 25% de barriques neuves.

Dégustation : La robe évoque la couleur de la cerise rouge. Le nez présente des arômes de petits fruits noirs comme la mûre et la fraise des bois associées à de délicates notes vanillées. En bouche, il a une expression aromatique intense et longue, soutenue par des tanins soyeux. L'expression de boisé est bien équilibrée va se fondre progressivement pour atteindre une parfaite harmonie.

Accord : Un vin aromatique et puissant, idéal avec des belles pièces de viandes rôties ou en sauce : Une côte de bœuf, un filet de veau aux girolles. Des fromages à croûtes fleuries (Camembert, Brie).