



DOMAINE WASSLER

ANNE - MARC - MATTHIEU

## PINOT NOIR

**AOC** : AOC ALSACE

**Cépage** : PINOT NOIR

**Lieu-dit/terroir** :

**Commentaire et note de dégustation** :

La robe rouge claire, se décline sur des tons rubis, avec brillance et transparence.

Le nez s'ouvre sur des notes fruitées de petits fruits rouges comme la groseille, la framboise ou la griotte.

La bouche est vive, équilibrée, très fine et à la fois avec une belle sensation de fruits rouges. Les tanins bien fondus en font un vin souple et délicat.

**Degré** : 13,82% vol.

**Sucre** : 1,2 g/L

**Acidité** : 3,04g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

**Accord mets/vins** :

« L'élégant Pinot Noir d'Alsace joue de sa classe naturelle »

Sec et servi frais, il est très apprécié autour d'un buffet campagnard composé de viandes froides et de charcuteries pour des accords simples et efficaces !

Sa structure charpentée et son caractère frais et gouleyant en font un vin idéal pour les viandes grillées, au barbecue, à la plancha ou au four.

Dans le même temps, ses tanins souples et fins lui permettent d'accompagner les volailles et viandes blanches sans offenser leur chair délicate.

Mais il serait dommage d'oublier les mets de la cuisine sans frontières : taboulé, tajine d'agneau et couscous sont quelques-unes des spécialités qui apprécient d'être servies en sa compagnie.

