



Pinot Noir Classic

Robe

Rouge

Cépage

100% pinot noir

Provenance

AOC Schaffhouse (Appellation d'origine contrôlée)
Produit labellisé du Parc naturel régional de Schaffhouse

Mode de culture

Prestations écologiques requises (PER), récolte manuelle,
limitation moyenne du rendement

Élevage

Fermentation à température contrôlée, avec FML (contrôle
d'acidité biologique), stockage en cuve acier inox, puis filtration,
remplissage après 8-10 mois d'élevage

Conseils de dégustation

Assiette froide de fromages ou de charcuterie, viande blanche,
cuisine bourgeoise, etc.

Température idéale

16° à 18° C

Délai de garde

Jusqu'à 4 ans

Teneur en alcool

12,5 vol. %

Bouteilles disponibles

50 cl / 75 cl

Bouchage

Liège / capsule

Caractère

Rubis soutenu. Arômes de framboise, fraise mûre tirant sur la
groseille. Moyenne ampleur en bouche, avec une fine structure
tanique et une finale aromatique.