CAVEAU ARTHUR METZ

Cuvée Michel Léon – Pinot Noir

- Situation géographique : Les vignobles forment une étroite bande qui s'étend du nord au sud, longe les Vosges et traverse les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.
- Sol : L'Alsace possède une mosaïque de terroirs, tous très différents les uns des autres.
- Vinification : Raisins récoltés à parfaite maturité. Fermentation alcoolique et cuvaison de 7 à 10 jours avec ensemencement en levures sélectionnées et sous contrôle des températures. Le vin est soutiré, filtré et mis en bouteille.
- Robe : Rouge cerise, belle intensité, avec des reflets légèrement violacés.
- Nez : Fin et intense, des notes de petits fruits rouges comme la framboise, la groseille et la cerise.
- Bouche : Attaque souple et ronde. Le milieu de bouche laisse apparaître des notes de fruits rouges et de cassis. Une finale sur des tanins très veloutés.
- Recommandations : Servir avec du parmentier de canard, rillettes, céleri braisé, volailles, gibier.