

# Vins d'Alsace André ANCEL



## Vigneron Récoltant Indépendant

3, rue du collège  
68240 KAYSERSBERG  
Tél-Fax : 03 89 47 10 76  
Email : [vins\\_ancel@orange.fr](mailto:vins_ancel@orange.fr)  
Web : [www.vinancelandre.fr](http://www.vinancelandre.fr)

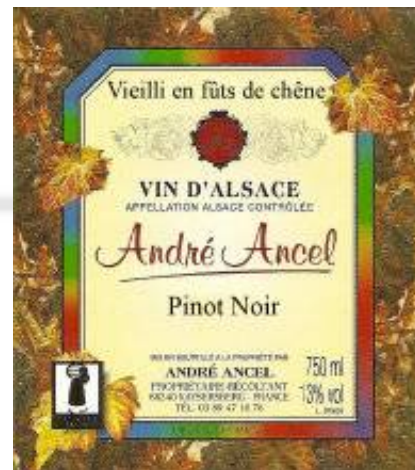
## Pinot Noir 2016

*Vieilli en fût de chêne*

*Un rouge corsé, bien boisé !*

### Caractéristiques Techniques

- ✦ Appellation : AOC ALSACE
- ✦ Millésime : 2016
- ✦ Cuvée : Vieilli en fûts de chêne
- ✦ Cépage : Pinot Noir
- ✦ Age moyen des vignes : 38 ans
- ✦ Nature du sol : Argilo-calcaire
- ✦ Rendements (hl/ha) : 40
- ✦ Mode de vendange : Manuelle
- ✦ Spécificités de la vinification et de l'élevage :  
10 à 15 jours de macération avant pressurage, élevage sur lies pendant 3 mois, élevage en barrique de 220 litres pendant 6 mois.
- ✦ Mode de Pressurage : Pneumatique
- ✦ Sucre résiduel : 0 g/l
- ✦ Alcool : 11,5°



### Dégustation

*Température de dégustation :*

#### Oeil

La robe est intense, elle est de couleur rouge bordeaux.

#### Nez

Son bouquet est puissant, aux arômes boisés dus à son élevage en fûts. On peut également ressentir des arômes de vanille ou encore de pain grillé.

#### Bouche

Ce vin est un vin corsé et bien charpenté. Son vieillissement en fûts lui donne une tannicité agréable et pas trop intense, aux arômes vanillés. Ce vin pourra être conservé encore 4 à 5 ans.



**IDEAL POUR LES VIANDES ROUGES ET GIBIERS, BUFFETS CAMPAGNARDS**