

ROUGE D'OTTROTT

Réserve de l'Ami Fritz



Sol : Sable, Argile, Limoneux



Âge moyen des vignes : 35 ans



Cépage : Pinot Noir

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Rouge



Vinification :

Macération de 2 semaines avec une macération pré-fermentaire à froid dans des cuves inox thermo-régulées

Elevage :

Foudre en chênes des Vosges puis passage de 3 mois en barriques (assemblage de barriques neuves à 5 ans).



Vin rouge prononcé. Au nez, des notes de fruits rappelant la framboise, assez complexe avec une pointe boisée. En bouche, ce vin d'une grande matière première présente un bel équilibre alcool / tanins / acidité.



Il s'accordera très bien avec les viandes rouges de cuis-sons longues tel que le boeuf Bourguignons par exemple ou un onglet sauce échalotes. Il apprécie être accompa-gné d'un fromage tel qu'un camembert également.



Garde : 6 à 7 ans

Température de service : 18 °C

PUISSANCE



1 RUE DES CHATEAUX - 67530 OTTROTT

www.fritzschmitt.com



TEL : 0388959806

PORT : 0680178309

