

ROUGE D'OTTROTT

Traditionnel



Sol : Sable, Argile, Limoneux



Âge moyen des vignes : 15 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



Vin avec une robe soutenue présentant de beaux reflets violets. Son nez rappelle les fruits rouges telles que la fraise poivrée ou encore la cerise griotte ainsi que quelques notes vanillées. En bouche il exprime toute son amplitude, bien équilibré.



A 12°C, il accompagnera les poissons, les buffets et à 16°C les viandes blanches, les grillades et les fromages.



Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 14-16 °C

PUISSANCE



1 RUE DES CHATEAUX - 67530 OTTROT

www.fritzschmitt.com



TEL : 0388959806
PORT : 0680178309

