



LUCIEN ALBRECHT

Pinot Noir RESERVE 2012



Robe rubis, notes de fruits rouges (framboise, cassis). Attaque franche, tanins soyeux, persistance sur la framboise.



Il accompagne agréablement les buffets campagnards, les charcuteries et saucissons, les tourtes de viandes, les gibiers à plumes, les grillades et brochettes, les viandes rouges, les couscous et tajines, les fromages.



A déguster dès aujourd'hui, il atteindra sa maturité d'ici 2 à 3 ans. Température de dégustation : 8-10 °C



Paramètres analytiques :
Alcool : 12.50%
Sucres résiduels : 2
Acidité totale : 3,20g



Palettisation : 600 bouteilles/palette
4 couches de 25 cartons de 6 bouts.