



## Pinot Noir Vieilli en fût de chêne 2022

Vin rouge intense par sa couleur et son boisé. Il peut facilement accompagner les fromages et les gibiers.



**AOC** : AOC ALSACE

**Température de service** : entre 10 et 15°C

**Temps de garde** : entre 5 et 7 ans

**Dégustation** :

Une belle robe rouge intense aux notes boisées et confites au nez soutenu par les tanins boisés plaisants et délicats. La bouche est ample avec des arômes de fruits rouges et mûres.

**Accords Mets et vins**

Terrines et charcuteries, viandes rouges, grillades, gibier et fromages.

DOMAINE NICOLLET GÉRARD & FILS

33 rue de la Vallée

68570 SOULTZMATT

TÃ©l. : 03.89.47.03.90 Site : [www.vins-nicollet.fr](http://www.vins-nicollet.fr) E-mail : [vinsnicollet@wanadoo.fr](mailto:vinsnicollet@wanadoo.fr)

NÂ° SIRET : 41 47 28006 00019