



## Pinot Noir 2022

### Médaille d'Argent Paris

Vin rouge élégant aux notes fruitées de cerise à apprécier avec la charcuterie, les viandes rouges ou fumées.



**AOC** : AOC ALSACE

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

**Temps de garde** : entre 3 et 5 ans

### Dégustation :

Avec sa belle robe rouge rubis, ce pinot noir séduit par sa fraîcheur et son équilibre. Nez fruité aux notes de cuir et framboise, en bouche les tanins sont agréables et veloutés.

### Accords Mets et vins

Buffets froids, charcuteries, viandes rouges, grillades 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