

VOTRE SÉLECTION PRIVÉE

6x Pinot Noir "Rayon de Lune" 2023

Profondeur charpentée et boisée.



Service

14° à 16°



Garde

2 - 5 ans



Élevage

12 mois en futs de 228 et 500l

Identité

Inspiré par l'héritage des Chasseurs de Lune, ce Pinot Noir puise sa profondeur et son éclat dans les terroirs alsaciens. Élevé avec soin, il révèle un équilibre subtil entre la fraîcheur du fruit et des notes délicatement boisées, tel un ciel nocturne illuminé par la douce lueur de la lune.

Vinification

Macération en cuve inox pendant la fermentation alcoolique, puis fermentation malolactique. Cette cuvée bénéficie d'un léger élevage de 12 mois en barriques de chêne français, afin de créer une harmonie subtile entre le fruit du Pinot Noir et les notes boisées de la barrique.

Dégustation

Œil

Robe rubis intense.

Nez

Expressif, avec des notes de fruits rouges et de cerise. Arômes boisés et vanillés apportés par les barriques.

Bouche

Attaque franche, notes boisées et fruitées. Finale ample, tanins légers et soyeux.

