BESTHEIM

GAMME DE VINS "RAYONS DE LUNE"

Pinot Noir "Rayon de Lune"

Profondeur charpentée et boisée.

Il se distingue par sa profondeur, son harmonie boisée et soyeuse.

Service
14° à 16°

Garde
2 - 5 ans

Élevage
12 mois en futs de 228 et 500 l

SEC — DEMI-SEC — MOELLEUX — DOUX

IDENTITÉ

Cette cuvée est produite exclusivement à partir de Pinot Noir. Il est le fruit d'une sélection minutieuse de notre Maitre de Chai.

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.

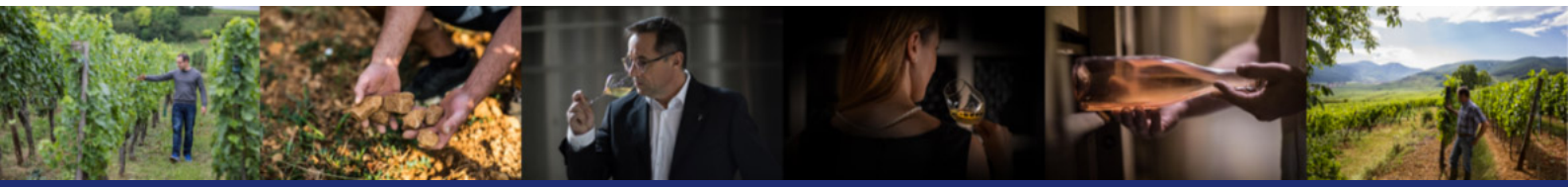
Robe couleur rubis intense.

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

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

ACCORDS METS & VINS : QUE MANGER AVEC LE PINOT NOIR "RAYON DE LUNE" ?

À servir sur des viandes rouges mijotées ou sur des fromages à pâtes dures affinés.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.