



Pinot Noir Comtes d'Eguisheim 2018

Les fruits rouges comme la framboise, le cassis, la groseille à maquereau et la cerise sont au premier plan de ce pinot noir d'Alsace. Il n'a rien à envier à ses cousins bourguignons et peut sans problème résister à des plats de viandes puissants.

Producteur	Léon Beyer
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Alsace
Appellation	AOC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319755
Accord mets et vins	Grillades, Rosbif, Agneau, Plats mijotés, Bœuf



Vinification

Vinification traditionnelle en grands fûts de bois.

Terroir

Argilo-calcaire.

Histoire

Le Domaine Beyer a plus de 400 ans d'histoire : depuis 1580, l'entreprise familiale d'Eguisheim "de père en fils" s'est toujours transmise - et avec elle le savoir-faire en matière de vinification de vins secs de qualité.

