

ARTHUR METZ

Arthur Metz, Pinot noir,
Alsace AOP 2020

20,35\$

* Prix de détail suggéré

Arthur Metz
depuis 1904

	Code produit	15045009
	Prix licencié	17.66\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Alsace
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Liège avec tête en métal
	À boire	Peut vieillir 3 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Arthur Metz est le 1er acteur du vignoble Alsacien et le 1er élaborateur de Crémant d'Alsace. Il se consacre à la vinification, à l'élevage et à l'embouteillage de vins. Son activité se décline sur toute la filière viticole et vinicole. Arthur Metz a mis en place une stratégie de vinification basée sur la qualité de ses vignerons et de ses équipements ainsi qu'une surveillance optimale du processus de vinification.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Couleur rouge grenat profond.

Nez : Délicat avec des senteurs de fruits rouges.

Bouche : Vin doux et agréable. A servir avec un barbecue, du gibier, un assortiment de charcuterie et de fromage.

ÉLABORATION DU PRODUIT

vendange manuelle à maturité optimale

pressurage direct, pressoir pneumatique, fermentation en cuve inox thermorégulée, soutirage, filtration avant mise en bouteille

