

# DOMAINE HENRI KLÉE



## Pinot noir

Tradition

### Cépages

Pinot noir

### Rendement

60 HL/ha

### Terroir

Sol argilo calcaire

### Age moyen de la vigne

25 ans

### Vinification et élevage

Le Pinot Noir est vendangé manuellement avec un tri sélectif à la vigne, récolté avec une maturité optimale.

Egrapage total avant encuvage.

La macération dure 10-15 jours avec des remontages quotidiens. Une fois la macération terminée, le décuvage a lieu afin de presser les baies. Les derniers jus sont mis à part.

La fermentation malolactique et l'élevage de 12 mois sont effectués en cuve Inox thermostatée.

### Le mot du vinificateur

Ce Pinot Noir a une robe rouge clair avec des reflets brillants.

Le nez est fruité et expressif, dont le fruit typique évoque la cerise et la framboise.

La bouche est marquée par des tanins fins, soyeux, des arômes de fruits rouges.

La finale est franche et élégante, c'est un vin à boire dans sa jeunesse.

Ce Pinot Noir est à boire avec des grillades, rôtis ou même du fromage.

### Potentiel de garde

3 à 5 ans

Domaine Henri Klée

11 Grand'Rue 68230 Katzenthal  
[www.vins-klée-henri.com](http://www.vins-klée-henri.com)