

Willy GISSELBRECHT
Vins de Sélection

ROUGE BARRIQUE

Rouge d'Alsace élevé en fût de chêne



VIGNOBLE: Willy Gisselbrecht
COMMUNE: Dambach la Ville

SOL: Granitique
DEGUSTATION: 14° C

Après une longue macération, le Pinot-noir est élevé de longs mois en pièces Bourguignonnes.



OEIL:
Le vin révèle une robe intense.

NEZ:
Arômes de fruits rouges finements marqués par le bois.

BOUCHE:
Les tanins sont souples et bien fondus, la note boisée se fait discrète et la bouche de fruits rouges est ample et bien structurée.



ACCORDS METS / VINS:

- Viandes rouges, volailles, gibiers
- Barbecues, tajines d'agneau
- Moutons, couscous, tartes salées
- Lasagnes, pâtes
- Fromages



CONSEILS:

Servez- le à 14° C et laissez lui un peu de temps dans le verre pour que le vin dévoile toute sa personnalité.
A boire dans les 8 ans