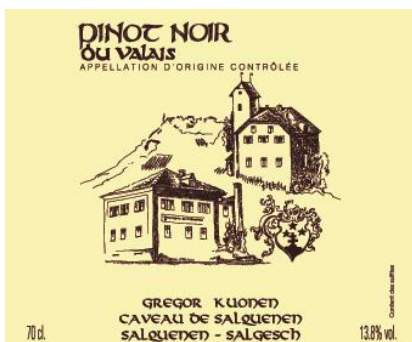


PINOT NOIR Réserve du Caveau



Le Pinot Noir RESERVE DU CAVEAU est une sélection spéciale de la famille Kuonen et provient des parcelles bénéficiant d'une exposition sud-ouest des coteaux de Salquenen et des alentours. Le vin reste plus longtemps en cuve et profite, durant ce temps, des soins attentifs et d'une vigilance particulière de l'œnologue. C'est un Pinot Noir ayant la perfection d'un poème, réalisé avec amour et sensibilité.

Cépage:	Pinot Noir
Couleur:	Rouge
Vinification:	En cuve inox pendant environ 12 à 18 mois
Alcool:	13.9 % vol.
Température:	16 - 18° C
A consommer:	1 à 5 ans
Accords gourmands:	Charcuterie, Jambon bouilli, Côtelettes de porc, Escalope de veau
Contenance:	70cl / 150cl / 300cl / 450cl / 600cl

G. Kuonen