DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet
dominique.bertholet@skynet.be
GSM +32 492 70 22 10



Visuel illustratif : ancien millésime

PINOT NOIR 2025

CHARLES KLINGENFUS

ALSACE · VIN ROUGE

Un Pinot noir fruité et légèrement épicé,
né sur les coteaux de Molsheim.

TERROIR

Molsheim, en Alsace. Le vignoble du domaine se déploie sur les pentes de la colline de Molsheim, dans un environnement propice à la culture de la vigne.

CÉPAGE

100 % Pinot noir. Ce cépage livre ici des arômes de fruits rouges et une légère touche épicée.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main. Le profil de cette cuvée met en valeur le fruit, l'équilibre et une légère expression poivrée.

ÉLEVAGE

La finesse du Pinot noir invite à préserver la délicatesse du fruit et à rechercher des tanins souples, pour une bouche harmonieuse et équilibrée.

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis aux nuances cerise. Nez intense de groseille, de framboise et de cerise, légèrement épicé. Bouche ample, équilibrée entre fruit et notes poivrées, avec une belle longueur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Charcuteries, volailles rôties, rôti de veau, grillades ou champignons poêlés. Un rouge à servir légèrement rafraîchi.

CÉPAGE
100 % Pinot noir

VINIFICATION
Vendanges manuelles

ÉLEVAGE
Finesse du fruit et souplesse des tanins

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
14–16 °C

POTENTIEL DE GARDE
3 à 4 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Domaine Charles Klingenfus

Une histoire familiale commencée à Molsheim en 1863, transmise sur cinq générations et marquée par le lien de Charles Klingenfus avec Ettore Bugatti.

PINOT NOIR D'ALSACE

FRUITÉ · ÉPICÉ · ÉQUILIBRÉ