

Granit de la Vallée

Alsace Pinot Noir · Turckheim 2023

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Cave de Turckheim
APPELLATION	Alsace AOP — rouge
CUVÉE	Terroir d'Alsace — Granit de la Vallée
MILLÉSIME	2023
CÉPAGE	Pinot Noir (100 %)

NOTE DE DÉGUSTATION

Pinot Noir d'Alsace sur terroir de granit — un rouge fin et fruité, marqué par la fraîcheur du cépage.

Au nez

- Fruits rouges : cerise, griotte
- Note florale
- Légères épices

En bouche

- Souple et fraîche
- Tanins fins
- Finale sur le fruit

EN UNE PHRASE

Un Pinot Noir d'Alsace **fin et fruité**, sur la cerise et la griotte — la fraîcheur d'un terroir granitique.

LE CÉPAGE

- **Pinot Noir (100 %)** — le seul cépage rouge d'Alsace ; finesse, fruits rouges et fraîcheur.
- **Terroir de granit** — les sols granitiques de la vallée apportent tension et minéralité.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge polyvalent, des charcuteries aux volailles et poissons.

À TABLE

- Charcuterie
- Volailles
- Saumon grillé

FROMAGES

- Fromages doux

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Coq au Riesling et un verre à 15 °C. Le fruit et la fraîcheur du Pinot Noir répondent à la sauce crémeuse — accord alsacien.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 14 et 16 °C.
- **Verre** — un verre à Bourgogne.
- **Garde** — à boire sur le fruit, 3 à 5 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.