



DOMAINE SCHLUMBERGER PINOT NOIR
LES PRINCES ABBÉS
ALSACIA, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 13,0 %

Reposo: 10 meses en toneles que permiten añadir un cuerpo más completo y más estructura compleja a su frutalidad típica.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 16 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



La capa es de color rojo picota con reflejos violáceos, de buena intensidad. El disco es brillante, límpido y transparente.



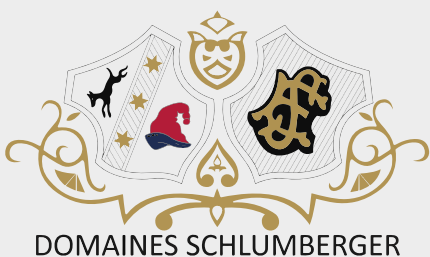
La nariz es agradable y de buena intensidad. Percibimos aromas de frutos rojos (arándano, mora) y un ligero toque floral de rosa. La ventilación mejora estos aromas y revela cereza y grosella negra, así como una ligera nota de vegetales delicados.



En boca es esbelto y el soporte alcohólico equilibrado. El vino evoluciona en un medio brillante y fresco, con una nota chispeante. El rango de sabores está en línea con el de la nariz, todavía dominado por delicados vegetales, frutas (mora, arándano, grosella negra, cereza) y flores (rosa). El tanino es ligeramente astringente. El final tiene una buena longitud.



Ideal con ternera, un cerdo asado con tocino, manzanas y frutos secos o una granadina de ternera normanda con champiñones.



La Bodega

Domaines Schlumberger, es una casa productora de vinos de gran renombre y una de sus características es que sus vinos son elaborados con 100% uvas procedentes de su viñedo. Ellos no compran a ningún otro viticultor y controlan cada detalle desde el campo hasta la salida al mercado. Schlumberger es la bodega privada con mayor tierra en Alsacia de la cual un amplio porcentaje es de Grand Crus, representando el 10% de la producción total de Grand Crus de Alsacia.