

# Pinot Noir



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Alzacja
<b>APELACJA</b>	Alsace AOC
<b>SZCZEP</b>	Pinot Noir
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

## Aromat:

W nosie lekka redukcja która szybko ustępuje aromatom poziomek, truskawek i cytryn.

## Smak:

W smaku świeże, soczyste, z posmakiem czerwonej porzeczki i rabarbaru.

## Potrawy:

Comber z jelenia, pieczony łosoś

Achillée

Achillée

Achillée to alzacka winnica położona w departamencie Dolny Ren.  
Założona przez rodzinę Dietrich – ojca Yves'a i synów Pierre'a i Jean'a.  
Pierwszy z synów odpowiada za sprawy handlowo-administracyjne, drugi robi wino. Winnica od 1999 jest prowadzona biologicznie a od 2003 biodynamicznie z certyfikatem Demeter. Bracia Dietrich uprawiają klasyczne alzackie odmiany – Rieslinga, Pinot Noir, Sylvanera, Gewürztraminera, Auxerrois, Pinot Blanc.

Projekt Pépin to współpraca głównie z lokalnymi winiarzami w celu pokazania dobrego i naturalnego wina w przystępnych cenach. Winogrona są skupowane i winifikowane przez braci Dietrich. Wszystkie skupowane winogrona pochodzą z upraw ekologicznych.

Etykiety Pépin zaprojektował francuski rysownik Michel Tolmer.

Nazwa Achillée to po polsku krwawnik pospolity.

Roczna produkcja to 100 000 butelki z 20ha winnic.