LES HAUTS DE MONTARELS

Pinot Noir Grande Réserve

ALIGNAN DU VENT

- **Certification :** HVE 3
- **Terroir :** Argilo-calcaire.
- **Appellation :** IGP - Côtes de Thongue
- **Cépage :** Pinot Noir (100%)





Vinification : Les raisins sont vendangés à belle maturité ; la vendange est égrappée en totalité pour une fermen+ tation traditionnelle. Les macérations sont assez courtes.

Notes de Dégustation : Couleur rouge grenat; notes de fruits rouges, tels que cerise griotte. En bouche, on retrouve ces notes de fruits frais. Les tanins sont veloutés, la finale est toute en douceur, très suave.

Accords Mets & Vins : Viande d'agneau, de bœuf, fro+ mages, mais aussi en apéritif. Servir autour de 18°C.

2024 2023

LES VINS ALEXANDER KROSSA

LES HAUTS DE MONTARELS

Pinot Noir Grande Réserve

ALIGNAN DU VENT

- **Certification** : HVE 3
- **Terroir** : Clay and limestone.
- .
- **Appellation** : IGP - Côtes de Thongue
- **Varietal** : Pinot Noir (100%)





Vinification : The grapes are harvested when they are very ripe; the entire harvest is destemmed for a traditional fermentation. Maceration is fairly short.

Tasting Notes : Garnet red colour; notes of red fruits, such as Morello cherry. On the palate, we find these notes of fresh fruit. The tannins are velvety and the finish is very smooth.

Food & Wine Pairing :Lamb, beef, cheese, but also as an aperitif. Serve at around 18°C.

2024 2023

LES VINS ALEXANDER KROSSA