



L'été en légèreté autour du pinot noir bio

Le pinot noir est le seul cépage rouge autorisé en Alsace. La Cave de Turckheim en offre de multiples expressions, notamment avec sa collection de vins bio.

Peu tannique, fruité et léger en alcool, le pinot noir se prête particulièrement à la cuisine printanière et estivale. En version tranquille ou effervescente, il accompagne tous les instants de consommation actuelle.



Dès les années 2000, la Cave de Turckheim a privilégié la viticulture raisonnée et l'agroforesterie en plantant des arbres fruitiers, notamment des variétés locales et anciennes. Cette pratique participe à l'entretien des terroirs ainsi qu'à la préservation et la valorisation des paysages.

Dès 2011, une gamme certifiée AB voit le jour. Elle regroupe 7 cépages (sylvaner, pinot blanc, riesling, muscat, pinot gris, pinot noir et gewurztraminer) et concerne aujourd'hui plus de 60 ha de vignes.

Pinot noir d'Alsace : le nouveau rosé

Issu d'un terroir sableux et graveleux, le Pinot noir bio de la Cave de Turckheim présente une belle robe rouge clair.

Titrant à seulement 12° alc, il développe des arômes élégants et fruités de cerise et de mûre, ainsi qu'une bouche riche et parfaitement équilibrée.

Quels accords ?

Traditionnellement en été, les Alsaciens servent le pinot noir bien frais (entre 10° et 12°), comme alternative au rosé. Faites de même, pour une expérience à la fois désaltérante et pleine de saveurs !

Vin de soif par excellence, le Pinot Noir bio 2022 accompagne avec facilité un large éventail de mets. Il a du répondant sur les viandes blanches ou rouges, notamment en grillades ou encore sur un plateau de charcuteries.

Peu tannique, il s'accorde également avec du poisson ou un plateau de fromages. Enfin, ses arômes fruités l'emmènent jusqu'au dessert sur un clafoutis aux cerises ou une salade de fruits rouges.



Accord Pinot noir bio X Pulled Chicken Burger,
pommes de terre grenaille
© Atelier Chez Elles

Tarif : 11,65€ TTC

Cavistes et sur cave-turckheim.com



© Atelier Chez Elles

Charmeur Crémant Brut rosé bio

Élaboré selon la méthode traditionnelle avec 18 mois d'élevage sur lattes, ce crémant rosé 100% pinot noir bio arbore une robe saumonée et lumineuse.

Il séduit par son expression de fruits rouges et de framboise, avec une bouche fraîche et veloutée.

Dosé à 8g/l de sucre, ce Crémant rosé bio associe la vivacité de son caractère brut aux charmes fruités du pinot noir.

Quels accords ?

Servi entre 6° et 8°, le Crémant Brut rosé bio est idéal à l'apéritif. Il peut également accompagner un buffet froid composé de salades, verrines et de charcuteries ou être servi avec un dessert tel des macarons aux framboises, une tarte aux fraises ou encore des sorbets glacés.

Tarif : 12€ TTC

Cavistes et sur cave-turckheim.com



Cave de Turckheim, passion vigneronne depuis 1955

Turckheim bénéficie d'une situation géographique privilégiée sur la double ligne de faille de la plaine d'Alsace et de la vallée de Munster. Ce site unique, d'une grande variété de terroirs, constitue un lieu idéal où s'épanouissent harmonieusement les grands cépages d'Alsace.

Depuis 1955, le savoir-faire des vignerons de la Cave de Turckheim et la passion de ses maîtres de chais transforment ce patrimoine en une extraordinaire palette de saveurs et de caractères. La cave regroupe aujourd'hui 250 coopérateurs.

Des vins de soif aux Grands Crus, la Cave de Turckheim exprime toutes les facettes des vins d'Alsace, avec 400 ha certifiés HVE3 dont 60 ha en bio.

