

# PINOT NOIR RESERVE 2019



## SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Issu de terroirs argilo calcaire sur Ribeauvillé, la vigne est cultivée selon la tradition alsacienne et les traitements respectent le cahier des charges de la viticulture biologique. Les vendanges sont exclusivement manuelles et le pressurage s'effectue dans les 2 heures qui suivent la cueillette (presseur pneumatique).

## VINIFICATION

Le Pinot Noir est égrappé à 100%, puis encuvé pour une fermentation de 15 jours environ. La fermentation, sous contrôle de température, se fera pendant 6 semaines, ou plus, dans des cuves en béton (époxy). En fin de fermentation, nous procédons au soutirage. Un élevage sur lies fines sera effectué jusqu'à la mise en bouteille qui aura lieu en mai.

## CARACTERISTIQUES

**Œil :** Belle robe rouge légère

**Nez :** Ouvert sur des notes de petits fruits rouges type griottes.

**Bouche :** Attaque souple, bouche croquante et gourmande. On retrouve les notes très fruitées. Les tanins sont fondus et la finale acidulée.

## CONSERVATION

2 à 3 ans. Température de service 12 à 14°.

## ACCORDS METS ET VINS

Servi frais, il est très apprécié autour d'un buffet campagnard composé de viandes froides et de charcuteries. Sa structure charpentée et son caractère frais et gouleyant en font un vin idéal pour les viandes grillées, au barbecue, à la plancha ou au four. Ses tanins souples lui permettent d'accompagner les volailles et viandes blanches.

## ANALYSES

Alcool : 12,95 % vol. – Sucre résiduel : 1,03 g/L - Acidité totale : 4,90 g/L

