

# PINOT NOIR ROUGE OSMOSE 2017 (VIEILLI EN BARRIQUES)



*Osmose signifie l'influence réciproque du savoir-faire du père et du fils.*

## SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire de vieilles vignes de plus de 25 ans qui favorise une maturité optimale du Pinot Noir. Cette cuvée provient d'un terroir granitique et d'argile bleu et jaune. 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 se font généralement 110 jours après la floraison. 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 à 3 semaines environ. Son élevage s'effectue entièrement en barriques de chêne durant 12 mois. Un tiers dans des barriques neuves, un tiers dans des barriques de 1 an et le dernier tiers dans des barriques de 2 ans.

## CARACTERISTIQUES

**Œil :** Robe rouge soutenue

**Nez :** Le nez est sur des notes toastées et torrifiées. Un boisé élégant vanillé s'ouvre sur des notes de griottes.

**Bouche :** L'attaque est souple et la bouche soyeuse et fondue. Les tanins souples du bois emmènent de la gourmandise en milieu de bouche. Son équilibre et sa persistance feront de ce vin un très bon compagnon pour vos viandes, pour les gibiers, rôtis notamment.

## CONSERVATION

5 à 10 ans. Température de service 14 à 16°.

## ACCORDS METS ET VINS

Très bon compagnon pour les viandes, gibiers, et rôtis. Il fera également merveille avec des fromages.

## ANALYSES

Alcool : 13,91 % vol. - Sucres Résiduels : 0 g/L - Acidité Totale : 5,71 g/L

## PALMARÈS

Bettane et Desseauve 15,5/20 – Guide Hachette \*

