

# PINOT NOIR ROUGE D'ALSACE 2017 (VIEILLI EN BARRIQUES)



## SOL, VITICULTURE ET VENDANGES

Ce Rouge provient d'un terroir granitique sur un sous-sol d'argile bleu. 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 12 semaines en vieilles barriques. 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

**Ceil :** Robe rouge franche

**Nez :** Ouvert sur un boisé élégant et fondu

**Bouche :** L'attaque est souple, la bouche est ample. La structure est soutenue par un boisé fondu, notes de cerise au kirsch.

## CONSERVATION

3 à 5 ans. Température de service 12 à 14°.

## ACCORDS METS ET VINS

Idéal pour les viandes rouges et le gibier. À tester avec des steaks de bison ou d'autruche, un filet de biche accompagné de sa sauce aux aïelles, ou un magret de canard aux griottes.

## ANALYSES

Alcool : 13,39% vol. - Sucres Résiduels : 0 g/L - Acidité Totale : 5,78 g/L

