



## Pinot Noir 2017

Appellation Alsace Contrôlée



### **Terroir :**

Secteur Rorschwihr, Rodern et Saint-Hippolyte.  
Argilo-granitique, exposition Sud et Est.

### **Encépagement :**

100% Pinot Noir

### **Mode de conduite de la vigne :**

Entretien des sols par labours.  
Âge des vignes : 60-65 ans.

### **Mode de conduite:**

Guyot simple poussard.  
Le rendement moyen est de 50 hl/ha avec une densité de plantation de 5.555 pieds/ha.

### **Vendange :**

Manuelle mi-septembre, tri à la parcelle et suivi d'un égrappage mécanique.

### **Vinification :**

Macération pelliculaire pendant un mois et demi avec remontage.  
Fermentation et macération en cuve inox et fermentation malolactique en foudre.

### **Elevage :**

11 mois sur lies fines en foudre.

### **Mise en bouteille :**

Vin pré-filtré non collé, mis en bouteille mi-août.

### **Dégustation :**

Robe rouge rubis. Nez fumé sur des notes de fruits rouges mûrs et légèrement kirchés.  
Bouche puissante, légèrement asséchante, grosse matière avec une belle longueur sur les fruits noirs mûrs.

### **Alliances Gastronomiques :**

Côte d'agneau au barbecue.

Garde : 10 à 15 ans  
Production : 5.335 bouteilles  
Prix départ cave TTC : 11,00€

Analyses réalisées en juillet 2018 :

Alcool requis :	13,5%
Sucres résiduels :	<0,5 g/l
Acidité totale :	3,25 g/l (H2SO4)
pH :	3,89
Ce vin est : sec	