



Pinot Noir Rouge 2020

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Saint-Hippolyte.

Sélection de côteaux sur sol argilo-granitique, les sols sont très légers avec une pierrosité importante, très filtrants. Exposition Sud, Sud-Est.

Encépagement :

100% Pinot Noir

Mode de conduite de la vigne :

L'entretien des sols se fait par labours.

Age moyen des vignes : 45 - 70 ans.

Mode de conduite en guyot simple poussard.

Le rendement moyen est de 50 hl/ha avec une densité de plantation de 5 555 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle, tri à la parcelle, suivi d'un égrappage mécanique.

Vinification :

Macération pelliculaire pendant 1 mois 1/2 avec remontage et pigeage manuel.

Fermentation alcoolique en cuve de macération inox et fermentation Malo-lactique en barriques neuves bourguignonne.

Elevage :

11 mois en barriques neuves.

Mise en bouteille :

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

Dégustation :

Robe rouge violacée, nez de fruits noirs, des notes épicées, bouche puissante et corsée avec des notes de vanille, tanins fins et soyeux.

Accords Gastronomiques :

Gibier et viandes rouges.

Garde : 15 ans et plus
Production : 2 900 bouteilles
Prix départ cave TTC : 25,00€

Analyse*:

Alcool requis :	15%
Sucres résiduels :	1,5g/l
Acidité totale :	3,23g/l (H2SO4)
pH :	3,89

**Analyses réalisées en juillet 2020*