



Pinot Noir 2023

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 d'un rouge profond. Le nez, d'abord discret, s'ouvre progressivement sur un bouquet de petits fruits rouges bien mûrs : griotte, mûre et cerise confite, rehaussé de subtiles notes de réglisse.
En bouche, le vin se révèle chaleureux, puissant et structuré, avec des tanins présents, légèrement asséchants, et une matière généreuse, marquée par des saveurs intenses de fruits rouges mûrs. Un vin de caractère, doté d'une belle puissance, qui sublimerait vos plats les plus savoureux.

Alliances Gastronomiques :

Magret de canard rôti aux cerises, bœuf bourguignon ou un civet de lièvre.

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

Analyses réalisées en juin 2024 :

Alcool requis :	15 %
Sucres résiduels :	2,1 g/l
Acidité totale :	3,63 g/l (H2SO4)
pH :	3,97
Ce vin est : sec	