



Pinot Noir Rouge Silbergrub 2022

Appellation Alsace Contrôlée



Terroir :

Secteur Saint-Hippolyte.

Selection de coteaux 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.

Fermentation alcoolique en cuve de macération inox.

Elevage :

24 mois en barriques neuves.

Mise en bouteille :

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

Dégustation :

Robe grenat profond, aux reflets presque pourpres. Au premier nez, des arômes intenses de chocolat dominent, puis le bouquet s'ouvre sur des notes boisées, fumées, et vanillées, accompagnées de petits fruits noirs bien mûrs et d'épices subtiles. En bouche, l'attaque est puissante mais souple, avec une légère astringence qui assèche le palais. On y retrouve des notes épiciées, une acidité centrale et vive, ainsi qu'une discrète pointe minérale qui apporte de la profondeur. Un vin structuré et riche en caractère.

Accords Gastronomiques :

Entrecôte grillée, civet de sanglier ou un tajine d'agneau aux pruneaux et aux épices douces.

Garde : 15 ans et plus

Production : 1 520 bouteilles

Prix départ cave TTC : 25,00€

Analyses réalisées en août 2024 :

Alcool requis :	15%
Sucres résiduels :	0,6g/l
Acidité totale :	3,46g/l (H ₂ SO ₄)
pH :	3,92