

AOC Alsace Pinot Noir Barriques 2022

Terroir

Plusieurs parcelles entrent dans la composition de cette cuvée. Les parcelles Steig de nature limoneuse sont associées aux argiles plus lourde des parcelles Pflanzler situé dans la zone Grand Cru Altenberg. La moyenne d'âge des vignes est de 20 à 30 ans.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. La macération dure 14 jours avec des remontages quotidiens. Le pressurage est pneumatique. La fermentation alcoolique se termine en cuve inox. L'élevage dure en 10 mois en barrique de chêne pendant 10 mois.

Dégustation

Vin à la robe grenat, aux arômes de fruits rouges. Une belle structure laissant apparaître une matière mûre et des tanins fondus et une belle persistance.

Accords Mets Vin

Bœuf, gibier, viandes rouges...

Sucrosité :

0	1	2	3	4
Sec	Demi-sec	Mouilleux	Doux	
Dry	Medium Dry	Soft	Sweet	



Temps de garde :

de 2 à 15 ans

Température de Service :

14 - 18°

Alcool :

13,5% vol

Sucre :

