

PINOT NOIR 2018

AOC Alsace, Alsace, France

PINOT NOIR de notre gamme Tradition.

C'est un vin qui est très raffiné mais également équilibré et fruité.

Charnu et bien charpenté, il offre une belle robe sombre et des tanins fermes, sans aucun élevage en fût.

LE MILLÉSIME

2018, millésime de grande canicule.

SITUATION

Cette cuvée est issue de la deuxième tournée de macération de nos Pinots Noirs.

Les grappes bien mûres, vendangées à la machine équipées d'égrappoirs égreneurs proviennent des parcelles essentiellement situées sur la commune d'Eichhoffen où les sols sont lourds, riches et profonds.

TERROIR

Provient de plusieurs parcelles situées sur la commune d'Eichhoffen exposées Sud/Sud-Est à pente moyenne

À LA VIGNE

Taille courte afin de limiter les rendements à 60 hl/ha, Ebourgeonnage, Enherbement naturel maîtrisé.

VINIFICATION

La récolte est effectuée l'après-midi, afin d'avoir une certaine température initiale de la vendange. La macération d'une durée de 8 à 10 jours se fait en cuve de pigeage inox, avec une programmation adaptée selon le stade de fermentation.

Le vin est alors soutiré une fois la couleur souhaitée obtenue, puis transféré dans une cuve thermorégulée pour enchaîner avec la fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Élevage jusqu'au printemps en cuve inox.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

13 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Le Pinot noir Tradition est à déguster entre 14 et 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Robe de couleur rouge grenat avec une belle brillance. Au nez, notes de petits fruits rouges bien mûrs (cerise noire). La bouche est souple, agréable et fruitée.

La finale d'une grande finesse est délicatement soulignée par des tanins soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster en accompagnement d'une volaille (magret de canard, dinde), d'une viande rouge grillée (côte de boeuf). 1/2



PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
"Pinot Noir dans l'élégance, bon équilibre"
Concours Général Agricole Paris Médaille d'or

minimum 85,5/100
Médaille d'Argent
Concours Mondial de Bruxelles 2020

Médaille d'argent
"Grand Concours des vins d'Alsace de COLMAR
Médaille d'argent en 2020"
<https://www.vinsalsace.com/fr/gouts-et-couleurs/palmares/,01/06/2020>

