

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Rouge d'Alsace

Vin : Pinot Noir 2020 « Cœur de Tri »

Analyses :

- Alcool : 14,6% vol.
- Sucres résiduels : 1,6g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 5,6g/L
- pH : 3,9
- Indice 1 (Vin sec)



Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Pinot Noir

Terroir : Issu en exclusivité du grand cru Wineck Schlossberg. Le sol est un granit à deux micas de Turckheim fortement désagrégé en arènes plus ou moins profondes, riche en minéraux. La particularité est qu'elles sont implantées dans une zone argilo ferreuse ce qui donne beaucoup de caractère et de volume au vin.

Exposition : Sud Est

Travail de la vigne : Enherbement naturel un rang sur deux, second rang labouré

Traitements : Sans produit chimique, amendement organique

Récolte : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en pièce bourguignonne durant 24 mois. 30% de fût neuf.

Dégustation :

Le vin possède une belle robe rouge vif, avec une belle brillance et des reflets pourpres. On remarquera aussi de belles larmes fines accompagné d'un disque fin.

Le 1^{er} nez est ouvert, net, et puissant. Il y dégage des notes de cerise noire, de groseille, de mûre, de vanille, d'amandes, de noisette avec un boisé très fin.

Le 2^{ème} nez gagne en largeur et en expression avec des notes de confitures de fruits rouges et noirs, de cacao, d'épices avec une très belle harmonie.

L'attaque est souple et délicate avec beaucoup de volume. Les tanins sont très souples, avec une touche de sucrosité.

Les arômes en bouche sont autour de la cerise, de la prune, de la mûre, de la vanille, de cacao, de beurre, d'épices allié à des notes de torréfaction légère.

La finale est puissante, longue avec un beau gras enrobant les tanins.

Mariage gastronomique :

Gibiers à plumes ; viandes rouges ; fromages ; civet de biche ou sanglier ; viandes au grill ;...