

## FICHE TECHNIQUE

*Appellation : AOC Alsace*

**Vin : Pinot Noir 2021 « Cuvée des Seigneurs »**

### Analyses :

- Alcool : 13,6% vol.
- Sucres résiduels : 1,3g/L
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 5,9g/L
- pH : 3,7
- Indice 1 (Vin sec)



### Vigne et Vignoble :

Cépage : 100% Pinot Noir

Terroir : assemblage de l'ensemble de nos Pinot Noir avec 50% de terroirs alluvionnaires, 40% de terroirs granitiques à deux micras et 10% de terroirs calcaires ferreux

Exposition : Est et 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 foudre avec élevage sur lies jusqu'au mois de mars.

### Dégustation :

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

Le 1<sup>er</sup> nez est ouvert, net, fin et friand. Les arômes sont fins sur des notes de cerises, de groseilles, de framboises, de mûres, d'églantines, et de romarin.

Le 2<sup>ème</sup> nez gagne en largeur et en expression avec des arômes fruités plus intenses sur la même trame aromatique mais sur des fruits plus mûrs avec une touche épicée autour de la genièvre.

L'attaque est souple avec un équilibre sec. Les tanins sont présents mais souples et harmonieux.

Le vin possède une matière intéressante avec beaucoup de gourmandise. Les arômes en bouche sont autour de la cerise, de la mûre, de la framboise, de la genièvre, de la muscade et du poivre.

La finale est souple, fruitée et longue avec une légère astringence.

### Mariage gastronomique :

Fricassés de volailles ; grillades ; tartes flambées ; pizzas ; poissons à la plancha ; tapas ; assiette de charcuterie ; plat italien à base de pâtes ...