

PINOT NOIR 2023

« CŒUR DE TRI »



EN QUELQUES MOTS : Cette cuvée est la quintessence de nos plus jolies Pinot Noir du domaine provenant majoritairement d'une très vieille vigne plantée dans le Grand Cru Wineck Schlossberg. Le granit combiné à quelques argiles riches en fer crée un vin intense et élégant à la fois.

APPELLATION : A.O.C. Rouge d'Alsace

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Pinot Noir

COULEUR/TYPE : Vin rouge sec

SUCRES RÉSIDUELS : 0,6g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,8g/L H₂SO₄

ALCOOL : 13,5%vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans

GARDE : 10 à 12 ans

TERROIR : Granit à deux micas

VINIFICATION : Récolte manuelle, macération douce d'une douzaine de jours, sélection des meilleurs vins de goutte, élevage en barriques de 24 mois (15/20% de neuve), pas de filtration.

DÉGUSTATION : Ce vin à la robe pourpre s'ouvre sur des notes de cerises, de griottes, de vanille, d'épices avec une trame légèrement boisé. La bouche est ample, fine, délicate avec une grande profondeur, un joli gras et des tanins très soyeux.

ACCORDS : Côte de bœuf au grill, quasi de veau sauce forestière, mignon de porc en croûte de sel ...

