



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : AOC ALSACE PINOT NOIR

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 11/06/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 0.2

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.65

Ph : 3.52

RENDEMENT hl/ha : 20

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

VINIFICATION : Egrappé à la main, macération de 2 semaines en barriques ouvertes avec 2 pigeages, sans soufre. Pressurage pneumatique doux et lent, assemblage du jus de goutte et du jus de presse. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Vieilli deux ans dans des pièces bourguignonnes usagées et mis en bouteilles sans ajout de SO₂, le Pinot Noir Zellenberg 2017 est pur, frais, floral et caillouteux sur un nez kirsch/prune. Texture soyeuse, ronde et fruitée en bouche, c'est un Pinot serré, frais, vif, intense, très élégant avec une finale longue et concentrée avec une salinité fine.

ACCOMPAGNEMENT : Viandes, charcuteries, fromages de chèvre