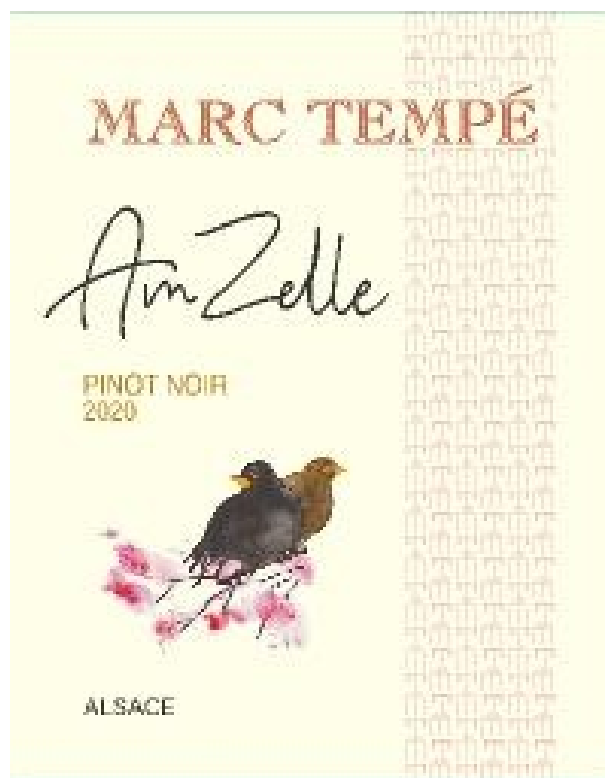




APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT NOIR

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 29/05/2024

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 1.9

ACIDITE TOTALE / H₂SO₄ g/l : 3.86

Ph : 3.63

RENDEMENT hl/ha : 40

VENDANGES : MANUELLES

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

VINIFICATION : Egrappé à la main, macération de 5 semaines sans soufre en cuve ouverte. Pressurage pneumatique doux et lent, débouillage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en fût bourguignon pendant 3.5 années.

COMMENTAIRE : Wine Advocate Note 93. Égrappé à la main, macéré cinq semaines et élevé 44 mois en fûts de 228 et 500 litres, le Pinot Noir AmZelle 2020 est issu d'un coteau exposé est de Zellenberg. C'est un Pinot Noir fin et parfumé, légèrement toasté et encore un peu réducteur, salin, aux arômes de fruits rouges et noirs. Généreux et onctueux en bouche, ce vin rouge élégant et charmant, épicé, présente des tanins fermes et une finale robuste, saline et bien structurée. Titre alcoométrique déclaré : 13,5 %. Bouchon en liège naturel. Dégusté au domaine en novembre 2024.

GARDE : 2028 - 2050