



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT NOIR

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 06/09/2019

ALCOOL ACQUIS % vol : 13

SUCRES RESIDUELS g/l : 0.2

ACIDITE TOTALE / H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> g/l : 2.49

Ph : 3.30

RENDEMENT hl/ha : 45

VENDANGES : MANUELLES

**TERROIR** : Un terroir exceptionnel : Exposé plein Sud à flanc de colline le Mambourg domine Sigolsheim. C'est l'un des coteaux les plus avancés de la plaine d'Alsace. Il profite d'une durée d'ensoleillement optimale. Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et marnes de recouvrement tertiaire des collines.

**VINIFICATION** : Egrappé à la main, macération de 2 semaines en barriques ouvertes avec 2 pigeages, sans ajout de 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 pièces bourguignonnes pendant 24 mois.

**DESCRIPTION** : Issu du terroir calcaire riche en fer du Mambourg, qui n'est pas classé Grand Cru pour le Pinot Noir, ce M 2017 est frais et mûr avec des arômes de cerises noires et de fleurs. Soyeux, fin et très élégant en bouche, c'est un Pinot corsé, intense et persistant avec des tanins très fins et des saveurs de cassis et de griottes en fin de bouche.

**GARDE** : 5 à 8 ans