



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT NOIR

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 28/08/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 13.5

SUCRES RESIDUELS g/l : 1.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.54

Ph : 3.48

RENDEMENT hl/ha : 40

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Terroir argilo/marneux de Zellenberg

VINIFICATION : Egrappage manuel, macération de 5 semaines, pressurage pneumatique doux du marc, 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 pièce bourguignonnes pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Nez de fruits rouges avec une touche sauvage, nuances de fruits cuits, notes épicées et musquées. Bouche solide aux tanins présents, finale sur une jolie minéralité fumée. Belle longueur.

ACCOMPAGNEMENT : Charnu et charpenté, Ce Pinot Noir offre sa belle robe sombre et ses tanins soyeux aux viandes rouges, un filet de biche ou un magret de canard aux griottes.