

PINOT NOIR WUSTBERG

Note de dégustation :

Vendangé sur les côteaux du Wüstberg, voisin du Grand Cru Winzenberg, cette cuvée de Pinot Noir a été élevée pendant douze mois en barriques de chêne bourguignonnes. C'est un vin rouge corsé, charpenté, à la teinte soutenue.

Ses tanins soyeux mais bien présents, lui permettent une bonne évolution dans le temps. Ses arômes évoquent les fruits mûrs, noirs, comme la mûre, le cassis ou la cerise et on peut également y retrouver de subtiles notes de cuir.

Alcool : 13,50% vol.

Sucre : 1,1 g/L

Acidité : 3,75 g H₂SO₄/L

Cépage : 100% Pinot Noir

Sol : Granite pauvre

Vinification : 14 jours de macération en raisins égrappés.
12 mois d'élevage en fûts .

Le mot du Vigneron :

« Voici un Pinot Noir qui est devenu au fils du temps notre fer de lance. Une parcelle conduite avec de très petits rendements sur un côteaux granitique qui exprime le plein potentiel de ce formidable cépage. Notre but est l'équilibre entre le fruit, la structure et l'élevage en fûts. »



Dégustation: 16-18°

Accord mets/vins:

- Plats campagnards / Tapas
- Viandes Grillées / Plancha
- Viandes rouges / Gibiers / Sauces aux morilles
- Taboulé / tajine
- Fromages

« Dans le grand ensemble des Alsace se distingue la musique profonde et vibrante d'un magnifique soliste.