

Pinot Noir 2009 Rouge d'Alsace



**Appellation** : Alsace

**Nom du vin** : Pinot Noir Rouge d'Alsace

**Type du vin** : Vin rouge charpenté

**Nature du sol** : Marno calcaire et argile. La parcelle se trouve dans le Grand-Cru Eichberg

**Cépage** : Pinot Noir

**Age des vignes** : 25 ans

**Production annuelle** : 3 000 bouteilles

**Récolte** : Vendange manuelle avec tri pour éliminer la pourriture

**Vinification** : Vendange éraflée à 100 %. Macération pendant 15 jours sous contrôle de température. Elevage en barrique pendant 12 mois. Mise en bouteille après 12 mois à la propriété.

**Caractéristiques organoleptiques** : Robe soutenue assez dense. Nez aux arômes de fruits rouges (framboise), sous bois et truffe. Palais corsé aux arômes de fruits rouges et noirs avec une belle longueur et fraîcheur.

**Accords mets-vin** : Viandes rouges, gibier.