

LE ROUGE | EXPRESSION

Pinot Noir 2025

Une explosion de fruit



Viticulture

Situées sur la commune de Ribeauvillé, dans l'Osterberg et le Jungholtz, les vignes ont été sélectionnées en Bourgogne. Les sous-sols profonds sont constitués de marne calcaire qui leur convient particulièrement bien.

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, les raisins égrappés sont fermentés pendant environ 3 semaines. L'élevage se fait en pièce bourguignonne de 228 litres pendant 6 mois.

Caractéristiques

Robe rubis clair

Le nez nous offre des arômes de fruits rouges tels que la fraise, la grenade et la cerise.

Les tanins sont délicats et fondus et apportent une finale douce et fruitée.

Accords mets et vins

Le vin s'accorde avec des viandes rouges mijotées, de la cuisine italienne et des fromages à pâte cuite tel que le comté.

“Pinot Noir” Appellation AOC Alsace

Millésime	2025
Cépage	Pinot Noir 100%
Âge des vignes	18 ans
Rendements	50 hl/ ha
Degré	12,5°
Sucres résiduels	0,3 g / l
Acidité	4,79 g / l
Potentiel de garde	5 à 10 ans
Servir	Entre 14°C et 16°C
Conditionnement	Bouteille flûte 75cl

