

AOC Alsace Quel Pied ! 2021

Terroir

Plusieurs parcelles entrent dans la composition de cette cuvée. Les parcelles Steig de nature limoneuse sont associées aux argiles plus lourdes des parcelles Pflanzers situé dans la zone Grand Cru Altenberg. La moyenne d'âge des vignes est de 20 à 30 ans.

Vignoble

La vigne est conduite en agriculture biologique. Un rang sur deux est enherbé, l'autre est semé d'engrais verts. Les traitements sont à base de cuivre, soufre et de décoctions de diverses plantes. Vignoble certifié en Demeter depuis 2019.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. La macération de ce Pinot Noir a été effectuée durant 18 jours avec un foulage quotidien au pied comme le faisait les anciens. Le vin a été élevé en barrique durant 10 mois sans l'ajout d'aucun produit. Vin certifié biologique et demeter.

Dégustation

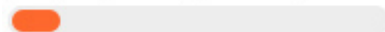
Vin puissant aux arômes de fruits mûrs, compotés avec des notes de torrefaction. Du fait de sa nature "vivante", il est conseillé d'aérer le vin avant dégustation.

Accords Mets Vin

Viandes rouges et gibier, fromages puissants.

Sucrosité :

0	1	2	3	4
Sec	Demi-sec	Mouillé	Doux	
Dry	Medium Dry	Soft	Sweet	



Temps de garde :

de 2 à 15 ans

Température de Service :

14-16°

Alcool :

14% vol

Sucre :

0g/l

