

PINOT NOIR 2013

Cépage : Pinot Noir

Appellation : AOP Alsace

Terroir : Alluvions

Description organoleptique : Robe rouge rubis, lumineuse, avec des reflets violacés. C'est un vin expressif, aux arômes de fruits rouges (cerise noire) et de bruyère. Rouge léger, sec, la bouche est équilibrée et gourmande.



Accords mets et vin : Le Pinot Noir, est très apprécié autour des buffets campagnards et des pique-niques proposant des charcuteries, des grillades et des salades. Il s'accorde aussi avec les viandes blanches et les volailles, certains fromages comme le brie de Meaux.

Garde : Se boit dans sa jeunesse pour en apprécier les arômes propres au cépage, mais peut être tout aussi intéressant après quelques années.

Travail technique et vinification : Vendange manuelle, mise en cuve, macération et vinification nature, décuvage, pressurage et élevage sur lies fines pendant 9 mois, mise en bouteilles au domaine.

- Titre alcoométrique vol. : 13 %
- Conditionnement : Bouteille « flûte alsacienne » 75 cl, bouchage liège.



 **Vin d'Alsace**
Appellation Vin d'Alsace Contrôlée 


FR-BIO-01
Agriculture France

Ce vin est exclusivement issu de nos vignes, avec de faibles rendements. Elles sont conduites en biodynamie depuis 1998. Demeter certifie ce travail jusqu'à la cave. Les vinifications sont les plus douces possibles pour permettre au vin d'exprimer naturellement la qualité du raisin et de son terroir.


Pinot Noir
2013

Quatre parcelles pour composer ce Pinot Noir. Soot, Eselweg (chemin des ânes), et deux parcelles du Kaefferkopf : Purberg (marno-calcaire) et Sommerberg (granitique). Après un tri rigoureux à la vendange, une macération de 3 semaines, l'élevage en cuve et en anciennes barriques a duré six mois. Ce vin n'est ni collé ni filtré pour garder toutes ses saveurs.

Garde : il passera sans soucis le cap des 10 ans, mais se goûte très bien déjà.

13 % vol.  2 3 4 5 75 cl
L PN13 < Sec Liqueureux >

Elevé et mis en bouteille au domaine par Frédéric Geschickt
68770 Ammerschwihr - Tél. : 03 89 47 12 54
www.geschickt.fr - Produit de France

 VIN DEMETER - VIN BIOLOGIQUE CONTIENT DES SÉLÉNIUMS