



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT NOIR

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 31/08/2020

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 1.2

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.86

Ph : 3.39

RENDEMENT hl/ha : 35

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Issu du Cru Mambourg. Les très vieilles vignes sont enracinées dans un sol lourd très caillouteux, de Marne riche en oxyde de fer.

VINIFICATION : Egrappage manuel, macération de 6 semaines, légers pigeages, remontage au seau. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en pièces bourguignonnes pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Ce vin s'ouvre sur une expression de craie et de beaux arômes de cerise et de baies sauvages. Pur et raffiné sur le Palais soyeux et texturé, il s'agit d'un Pinot noir à la fois léger et corsé, remarquablement frais, avec une structure serrée et une longue finition minérale stimulante qui souligne la grande pureté et la finesse. Très bourguignon dans le style. Impressionnant, quoique encore très jeune, les pommes à la peau rouge font une apparition dans le long et aromatique arrière-goût.