



**APPELLATION** : ALSACE

**CÉPAGE** : AOC ALSACE PINOT NOIR

**CULTURE** : BIODYNAMIE

**MISE EN BOUTEILLES** : 11/06/2019

**ALCOOL ACQUIS % vol** : 13

**SUCRES RESIDUELS g/l** : 0.2

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l** : 3.65

**Ph** : 3.52

**RENDEMENT hl/ha** : 20

**VENDANGES** : MANUELLES

**TERROIR** : Terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des modules carbonatés et ferrugineux.

**VINIFICATION** : Egrappé à la main, macération de 2 semaines en barriques ouvertes avec 2 pigeages, sans soufre. Pressurage pneumatique doux et lent, assemblage du jus de goutte et du jus de presse. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures.

**ÉLEVAGE** : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

**DESCRIPTION** : Vieilli deux ans dans des pièces bourguignonnes usagées et mis en bouteilles sans ajout de SO<sub>2</sub>, le Pinot Noir Zellenberg 2017 est pur, frais, floral et caillouteux sur un nez kirsch/prune. Texture soyeuse, ronde et fruitée en bouche, c'est un Pinot serré, frais, vif, intense, très élégant avec une finale longue et concentrée avec une salinité fine.

**ACCOMPAGNEMENT** : Viandes, charcuteries, fromages de chèvre