PINOT NOIR 2016

« Schloessel Mühle »

Le cépage : c'est le cépage prédominant en Bourgogne d'où il est originaire. C'est un des cépages les plus répandus dans le monde. Son jus étant incolore, il permet, à condition de le séparer rapidement de la baie, d'obtenir des blancs (Champagne, Crémant…) Il s'agit alors de « blancs de noir ».

Terroir : argilo-calcaire

Méthodes culturales : Agriculture biologique – vin bio

Alcool : 13.5 % vol.

Garde : 4 à 6 ans



Vinification : macération 8 jours en Vinimatic après égrappage. Pas de foulage. Pressurage en pressoir pneumatique à densité 1030 puis contrôle de température pour la fin de fermentation.

Dégustation :



Rouge soutenu, brillant.



Nez de fruits rouges, dense. Très racé.



Bouche très fruitée, avec des tanins qui se fondent dans la matière.

Conseils de garde : conserver 1 à 2 ans dans un endroit ventilé à l'abri des changements de température.

Conseils de dégustation : vin rouge assez fin, il s'accorde très bien avec les viandes blanches ou les volailles. Bien entendu, on l'accorde également avec des fromages type camembert.