



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Pinot Noir (sélection massale du Clos des Epeneaux de Pommard)

Terroir : Lieu-dit Steinweg (Ingersheim), alluvions granitiques, terroir de plaine filtrant et chaud, 150m d'altitude

Age de la vigne : 21 ans

Méthode culturale : culture en biodynamie, labours (buttage, débutage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

CÔTÉ CAVE :

Vinification : récolte manuelle, macération de 6 semaines (60% grappes entières), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage en barriques pendant 7 mois. Pour conserver la complexité de ce vin, la mise en bouteille s'est faite sans filtration.

Alcool : 12,5%

Indice de sucrosité :

Sec Dry	Demi-Sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet
---------	---------------------	---------------	------------

DÉGUSTATION :

D'une belle robe grenat, ce vin révèle au nez des arômes de fruits noirs mûrs, se retrouvant en bouche. Son acidité et ses tanins serrés rendent ce vin bien équilibré. Il peut se boire aujourd'hui après carafage, mais il sera encore meilleur après un ou deux ans.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

ACCORDS METS-VINS :

Ce pinot noir accompagnera merveilleusement grillades, gibiers et viandes rouges, et également des fromages corsés.



Pinot Noir
Chemin de Pierre
2022

