



### CÔTÉ VIGNE :

**Cépages** : Pinot Noir

**Terroir** : Lieu-dit Steinweg (Ingersheim), alluvions granitiques, et Lieu-dit Sungass (Eguisheim), calcaire

**Age de la vigne** : Entre 20 et 30 ans

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

### CÔTÉ CAVE :

**Vinification** : récolte manuelle, macération de 3 semaines et demi (30% grappes entières), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage en barriques sur lies pendant 1 an et demi. Pour conserver la complexité de ce vin, la mise en bouteille s'est faite sans filtration.

**Alcool** : 12%

**Indice de sucrosité** :

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

### DÉGUSTATION :

Ce Pinot Noir issu de vieilles vignes sur des terroirs calcaires et granitiques offre une belle complexité au nez et en bouche. Des arômes de fruits rouges frais et d'épices se mêlent aux tanins soyeux et structurants ce qui donne à ce vin de gastronomie une belle longueur aromatique.

**Potentiel de garde** : 15 à 20 ans

### ACCORDS METS-VINS :

Pinot Noir idéal pour accompagner de belles viandes rouges en sauce, mais également des grillades.

Pinot Noir  
La Lluna  
2021

