



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

