



CÔTÉ VIGNE :

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Lieu-dit Sunngass (Eguisheim) : partie centrale entre les Grands Crus Pfersigberg et Eichberg; il se partage entre les grès et les calcaires, exposition Nord-Est, 250m d'altitude.

Age de la vigne : 41 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 4 semaines (60% grappes entières), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage en barriques pendant 12 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 :

Le terroir calcaire de ce Pinot Noir offre au vin des arômes de fruits rouges tels que la framboise, la cerise ou la mûre. Son expression juteuse, finement acidulée et tanique lui apporte un bel équilibre.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

ACCORDS METS-VINS :

Idéal avec des viandes rouges et du gibier, ou avec un dessert au chocolat noir amer et notes de cerises amarena.

Pinot Noir
Chemin du Soleil
2022