

Macération semi-carbonique



PINOT NOIR ROUGE

Particularités de la cuvée

- Millésime 2021.
- Sélections parcelaires à faibles rendements.
- Macération semi-carbonique.
- Obturation avec une capsule vis.
- Mis en bouteilles le 18/05/2022.

Histoire de la cuvée

Notre Pinot Noir rouge est issu de deux parcelles de vignes du terroir de Dorlisheim des lieux-dits Trieb Den Mann et Oberer Knistelberg.

Les faibles rendements et les vendanges manuelles permettent de garantir une concentration aromatique. Les raisins sont encuvés sans opération préalable (raisins entiers) pour permettre une macération semi-carbonique : fermentation alcoolique à 25 - 30°C sans pigeage pour favoriser une macération carbonique au sein des raisins dans la partie supérieure de la cuve (métabolisme anaérobie et arômes compotés) et une macération en phase liquide dans la partie inférieure de la cuve.

Cette vinification à l'abri de l'air permet d'obtenir un vin de couleur intense, fruité, avec une rondeur importante en bouche sans extraire de tanins excessifs.

Le bouchage avec une capsule à vis garanti une teneur en gaz carbonique, préserve les arômes dans le temps et permet de diminuer les teneurs en soufre (conservateur).

Commentaires de notre œnologue

Un vin primeur avec une couleur intense et des arômes de torrification, de cerises.

La particularité de cette cuvée est son amplitude en bouche, sa douceur et sa longueur.

Le compagnon idéal des tartes flambées, des grillades, des viandes en sauce et des fromages à pâtes dures (beaufort, comté et parmesan). Associations originales : clafoutis aux cerises, gâteau au chocolat.

Service préconisé : 15 - 16 °C.

Alcool : 12,7 % vol.

Sucres : 0,7 g / L.

Domaine viticole alsacien familial

BERNARD

BECHT

Dorlisheim - Proche de Strasbourg

