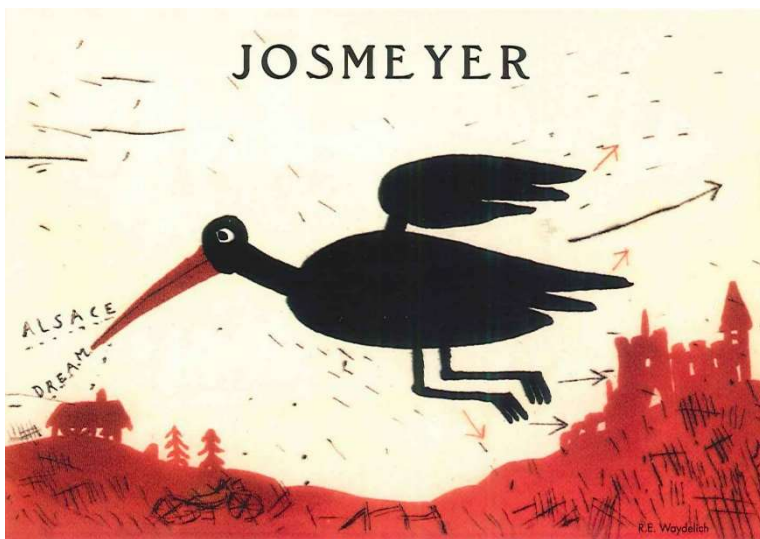




A.O.C ALSACE

PINOT NOIR



Ce que je sais du Pinot Noir....

Cépage : 100 % Pinot Noir

Age de la vigne : 15 ans

Les Terroirs : Les raisins proviennent de deux parcelles de sols légers situées sur la commune de Turckheim (sables, alluvions et marnes) et d'une jeune parcelle sur un terroir marno-calcaire située à Wettolsheim.

Travail du sol : semis un rang sur deux. Labours légers.

Vinification et élevage :

La vendange est 100% manuelle.

Suivant les millésimes, la vendange peut être entière et foulée au pied ou partiellement égrappée. La macération des baies et du jus se fait en cuve inox à chapeau flottant. Au démarrage nous effectuons un à deux pigeages par jour.

A la fin de la fermentation, les peaux sont pressées délicatement et assemblées au jus de goutte. L'élevage ainsi que la fermentation malolactique se fait dans un petit foudre centenaire. Cette cuvée intimiste sera mise en bouteille au courant du mois d'avril, avec très peu d'ajout de soufre et une filtration légère.

Commentaires :

C'est un vin joyeux et facile à vivre. Il possède des tanins souples et une matière tendre. Ce Pinot Noir me transporte dans la campagne au milieu des fruitiers. Au nez, je retrouve la cerise noire, ferme et juteuse. Une odeur sensuelle et gourmande. En bouche, je ressens la chair autour du noyau et le vent qui souffle dans les branches de l'arbre. C'est un Pinot Noir vibrant qui annonce l'arrivée des beaux jours.

Accords plats – vins :

Cette cuvée sera le vin canaille des charcuteries et autre plat de cochon. Les fromages à pâte fleuri et les alliances terre-mer lui conviendront également

Dégustation :

Température idéale : 12° C

A boire sur 5 à 7 ans.

JOSMEYER – 76 Rue Clemenceau - 68920 Wintzenheim – France

Tel : + 33 3 89 27 91 90 – Email : domaine@josmeyer.com – www.josmeyer.com

Domaine en culture biologique et biodynamique, certifié Ecocert et Biodyvin depuis 2004.