



## Pinot NOIR

2017

### Dégustation

Belle robe couleur rubis. Au nez, la trame aromatique est fine, avec des notes de fruits rouges, tel que cerise, myrtille, ponctuées d'épices. Matière ronde et suave, contrebalancée par une belle acidité rafraîchissante et des tanins fins et soyeux.

### Aspect Technique

**Cépages :** Pinot Noir

**Sucres résiduels :** 0.06 g/l

**Alcool :** 12.93 %

**Acidité :** 3.26 g/l en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Appellation :** A.O.C Alsace

**Terroir :** Sol argileux siliceux calcaire, érosion de grès.

**Exposition :** Sud-est. En côteaux. Influence d'un micro-climat.

**Superficie :** 1.60 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

**Vendanges :** Manuelles.

**Vinification :** Macération de 15 jours. Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin. Elevage en foudres traditionnels, ce qui lui donne une structure plus complexe et plus charpentée.

**Culture :** Méthode Rudolf STEINER. En Biodynamie depuis 1969. Garantie DEMETER. Certifié ECOCERT FR-BIO-01.



Vins Eugène Meyer

21a Rue de Bergholtz-Zell  
68500 BERGHOLTZ  
03 89 76 13 87



### Accompagnement

A marier avec une pièce de boeuf, du canard, de l'agneau, des charcuteries, des crudités.

Température de dégustation : 12 à 13°