



## Pinot NOIR 2017

QVX, Cuvée Xavier

### Dégustation

Belle robe couleur rubis. nez très expressif. vin sec, délicieusement fruité. Aromes intenses de cerise noire et de myrte. Très belle matière première. Vin corse, velouté, riche au palais. La bouche est ample et d'une grande concentration en fruits rouges confits. Après l'attaque souple, apparaît une bonne charpente aux tanins fondus. Union parfaite du fruit et du tanin. Une finale aromatique avec des notes poivrées et épicées conclut avec finesse la dégustation.

### Aspect Technique

**Cépages** : Pinot Noir

**Sucres résiduels** : 0.04 g/l

**Alcool** : 13.73 %

**Acidité** : 3.16 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 côteaue. Influence d'un micro-climat.

**Superficie** : 0.30 ha pour une superficie totale de la propriété de 13 ha

**Vendanges** : Manuelles.

**Vinification** : Macération d'une durée de trois semaines.

Fermentation alcoolique spontanée obtenue avec les levures indigènes du raisin. Elevage en fût de chêne pendant 15 mois.

**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

Il accompagnera très bien toutes les viandes rouges et le gibier.

Température de dégustation : 15-16°