



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 H₂SO₄.

Appellation : A.O.C Alsace

Terroir : Sol argileux siliceux calcaire, érosion de grès.

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

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°