



Vignoble Luc Faller
51, route des vins
67140 Itterswiller, Alsace, France

Tel : +33 888 551 42

E-mail : contact@vignoblelucfaller.com

Site internet : <https://vignoblelucfaller.com>



AOC ALSACE
PINOT NOIR 2016
Barrique



Cépage : Pinot noir

Terrain : Sablonneux à 250m d'altitude

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Age des vignes : plantées en 1990

Alcool : 13.45 % vol.

Acidité totale : 3.67 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : <1 g/L

Récolte : Manuelle en raisins entiers

Vinification :

Vendange égrappée partiellement. 10 jours de macération.
Départ en fermentation avec levain maison. Egouttage et fin de
fermentation en barriques bourguignonne de plusieurs vins.
Elevage 24 mois.

Commentaire de dégustation :

Belle robe rouge profond. Le nez est fuité sur des notes de cerise
noire avec une toute légère touche notes boisée.

En bouche, on retrouve l'expression du fruit enveloppé de tanins
souples et fondus.

Accords mets-vin :

Plateau de charcuteries et fromages affinés, viandes rouges
nobles, gibiers...

Se consomme dès à présent et dans les 10 ans, légèrement
refroidi en été ou à température ambiante en hiver.

