



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 2018 Millésime



Cépage : Pinot noir

Terrain : sable granitique à 250m d'altitude

Densité de plantation : 6500 pieds/ha

Vignes : plantées en 1998

Alcool : 12.96 % vol.

Acidité totale : 2.96 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 1.30 g/L

Récolte : Manuelle en raisins entiers

Vinification : Vendange égrappée partiellement. 10 jours de macération. Départ en fermentation avec levain maison. Fin de fermentation en cuve inox puis élevage 10 mois.

Faible sulfitage et légère filtration kieselguhr avant mise en bouteille.

Commentaire de dégustation :

Le nez exhale des senteurs de petits fruits rouges de griotte ainsi qu'une touche poivrée. La bouche est sur le fruit, les tanins sont soyeux et fins. Finale fraîche et sur des notes légèrement poivrées.

Accords mets-vin :

Plateau de charcuteries et fromages affinés, steak de viande rouge ou encore poisson grillé à la plancha, ce pinot noir souple et délicatement fruité s'invitera parfaitement à votre table en toute occasion.

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

