



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 2017 NATURE

Cépage : Pinot noir

Terrain : sablonneux à 250m d'altitude

Vignes : plantées en 1990

Alcool : 13.6 % vol.

Acidité totale : 3.78 g/L H₂SO₄

Sucres résiduels : 0.6 g/L

Récolte : Manuelle

Vinification :

Vendange partiellement égrappée - 10 jours de macération et lancement de la FA avec levain naturel maison. Fin de la FA et élevage en barriques bourguignonnes de plusieurs vins pendant 20 mois.

Mise en bouteilles sans filtration ni ajout de sulfite.

Conseils de dégustation :

À l'ouverture, cette cuvée peut révéler la présence de gaz carbonique caractérisée par un côté perlant en bouche. Ce gaz joue un rôle protecteur dans le vin et n'est en aucun cas un défaut. Un passage en carafe ou un peu de patience suffiront à dégazer le vin afin qu'il exprime tout son potentiel.

La bouche est légèrement confite, avec des notes de petits fruits rouges, de la cerise noire avec une légère touche boisée. Les tanins mûrs offrent une belle carrure au vin tout en restant souple

Accords mets-vin :

S'accorde parfaitement avec un pavé de thon rouge, les viandes rouges nobles ou un plateau de fromages et de charcuterie.

Garde : de 5 à 7 ans

