

LES CEPAGES

Le Pinot Noir Weid

INFORMATION GÉNÉRALE

Les Pinot Noir d'Alsace sont des vins rouges fruités, légers avec de plaisants arômes de cerises et framboises.

TERROIR

Site d'Orschwihr, terroirs majoritairement argilo-calcaires (versant Ouest du Bollenberg) et gréseux (Bergholtz) orientés Est.



VINIFICATION

Issu de vignes à faibles rendements, ce Pinot Noir Weid est caractérisé par une fermentation plus longue et un vieillissement en fûts de chêne. Cette méthode de vinification singulière pour les cépages d'Alsace lui confère finesse et raffinement. Nos œnologues prennent soin à la vinification de ce vin. Pour ce Pinot Noir, la macération est remontée quotidiennement durant deux semaines avant la fermentation. Le vieillissement en fûts de chêne dure six mois.

MILLÉSIME 2017

Même si les rendements étaient les plus bas depuis 30 ans, les bonnes conditions climatiques ont contribué à une très belle qualité en 2017 : de bons niveaux d'acidités, une belle balance aromatique et une belle maturité. 2017 sera comparable au plus grands millésimes.

DEGUSTATION

Belle couleur cerise noire, avec des notes de grenat.
Nez intense sur des notes de cuir, toastées et d'alcool de Cerise.
En bouche l'attaque est claire, structurée et des tanins soyeux, avec une belle persistance sur des notes empyreumatiques.

A déguster dès aujourd'hui, ce vin peut se conserver jusqu'à 3 ans.
Température de dégustation : 14-16°C

ACCORDS METS-VIN

Il accompagne les viandes rouges grillées, rôties ou en sauce, le magret de canard, les gibiers et les fromages.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 13 % alc./vol.
Residual Sugar: 0.5 g/L
Total Acidity H_2SO_4 : 3,5g/L

www.lucien-albrecht.com
contact@lucien-albrecht.com



LUCIEN
ALBRECHT
GRANDS VINS D'ALSACE