



## Pinot Noir Granite

### Vignes

Composition : 100% Pinot Noir

Sol : Granite en surface avec un profil d'argile rouge en profondeur sur le Rittersberg, piémont granitique du Frankstein sur Dambach-la-Ville.

Différents travaux : cépage sensible aux maladies, mérite une grande attention au palissage. Il est fait exclusivement à la main, où chaque rameau est pris séparément pour ne pas croiser son voisin. Ebourgeonnage et tressage des apex.

### Cave

Assemblage : 100% Pinot Noir

Travaux : pas d'égrappage. 1/3 des palox foulés au pieds. palox directement versés dans la cuve de macération. Macération d'une vingtaine de jours. Pas de filtration.

### Dégustation

Visuel : Rouge, d'une grande intensité, nuances violet foncé, grande limpidité.

Nez : Premier nez discret. Rapidement, on décèle des notes de mûres et de myrtilles, accompagnées de marqueurs liés à un élevage en barriques. Une discrète présence poivrée vient relever l'ensemble.

Bouche : Toucher de bouche voluptueux. On remarque rapidement la grande maturité des raisins : une aromatique mûre accompagnée d'une masse tannique puissante mais bien intégrée. On observe une prédominance aromatique sur le pruneau et les épices. L'élevage en barriques est bien assimilé. Le comportement du vin reflète bien la générosité aromatique du millésime, tout en gardant un bel équilibre.

Accord mets et vin : La puissance permet au vin d'être présent sur les plats les plus audacieux.

Garde : 15 ans.

