

GRANDS VINS D'ALSACE  
**Gustave Lorentz**  
à Bergheim depuis 1836  
FRANCE



## PINOT NOIR « ÉVIDENCE » 2017 VIN BIOLOGIQUE

### Appellation

AOC Alsace

### Cépage

100 % Pinot Noir

### Données Techniques

Volume Alcool : 13,24 %  
Sucres Résiduels : 0,05 g/L  
Acidité Totale : 5,2 g/L

### Temps de Garde

5 à 7 ans

### Dégustation

Son nez est magnifique, harmonieux et équilibré sur des notes de cerises, griottes et de champignons des bois. Sa bouche est dense, vineuse et d'une profondeur exceptionnelle, rehaussée par des tanins amples et généreux.

### Accords Mets & Vin

Ce Pinot noir vous impressionnera sur une poitrine de Pigeon rôtie accompagnée de son chou farci aux champignons et châtaignes mais pourra également être servi sur des plats de gibier (chevreuil, sanglier, cerf, daim).

### Terroir & Géologie

Raisins issus de notre propre vignoble ; coteaux de Bergheim. Argilo-Calcaire.

### Le Millésime

Précocité, grande qualité et petits rendements sont les maîtres mots de ce millésime. Ce millésime 2017 fait d'ailleurs partie des cinq millésimes les plus précoces de ces quarante dernières années !

Revenons d'abord sur les faits marquants de cette année 2017. Le mois de janvier fut très froid avec des températures largement négatives pendant plusieurs jours. L'automne et l'hiver ont été secs et les giboulées de mars n'ont malheureusement pas permis de récupérer un déficit en eau. Mais surtout ce millésime a été marqué par les fortes gelées des 20 et 21 avril.

La floraison a été très précoce, et s'est heureusement déroulée dans de bonnes conditions. Par la suite l'été a démarré avec des températures clémentes au début juillet puis plus caniculaires lors de quelques journées.

L'ensemble de ces conditions climatiques, assez chaudes au demeurant, ont contribué à la précocité de ce millésime, faible en quantité mais prometteur en qualité.

**Nombre de bouteilles produites : 10 370 bouteilles**

**Dates des vendanges : 8 et 13 Septembre 2017**



+33 (0)3.89.73.22.22

[www.gustavelorentz.com](http://www.gustavelorentz.com)



+33 (0)3.89.73.30.49

[info@gustavelorentz.com](mailto:info@gustavelorentz.com)