



PINOT NOIR ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE 2015

Appellation

AOC Alsace

Cépage

100% Pinot Noir

Données Techniques

Alcool : 12°98
 Sucres résiduels : 0,25 g
 Acidité Totale : 5,5 g/L

Temps de Garde

5 à 8 ans

Dégustation

Couleur rouge intense, nez concentré de fruits rouges, d'épices et de vanille, très finement marqué par le bois. La bouche est riche, ronde et d'une grande longueur.

Accords Mets & Vin

Viandes rouges, gibiers et fromages à pâte fleurie.

Terroir & Géologie

Coteaux de Bergheim. Argilo-Calcaire.

Un tri très sévère a permis de sélectionner les raisins les plus mûrs et parfaitement sains.

Après une macération longue (15 jours) ce vin a été élevé en pièces bourguignonnes neuves pendant 10 mois de façon à assouplir les tanins sans faire ressortir de façon trop prononcée les arômes boisés de la barrique.

Le Millésime

Cette année, toutes les conditions sont réunies pour que 2015 soit un très grand millésime ! L'hiver n'a pas été particulièrement rude, et au début du printemps nous avons bénéficié de précipitations supérieures à celles de l'année 2014. La douceur d'après Pâques a donné un coup de fouet à la végétation. La floraison a débuté en juin, dans des conditions climatiques favorables. Les chaleurs de juin et juillet ont favorisé la croissance de la vigne, mais rapidement une période de sécheresse s'est installée. Les fortes températures (plus de 40° début juillet !) ont été accompagnées d'épisodes orageux, heureusement, les pluies de mi-août sont venues à point nommé. La réaction de la vigne a été spectaculaire avec une reprise de la croissance et une accélération de la maturation des raisins. Fin août, les vignes présentaient un état sanitaire parfait.

Les conditions climatiques de début de vendanges sont idéales. L'état sanitaire des raisins est absolument parfait. De plus, les journées ensoleillées et les nuits plus froides contribuent à préserver la fraîcheur des raisins.



+33 (0)3.89.73.22.22

www.gustavelorentz.com


+33 (0)3.89.73.30.49

info@gustavelorentz.com

Viticulteur-Négociant à F.68750 BERGHEIM (Haut-Rhin - France)