



VINS D'ALSACE COLLECTION EXCEPTION

Pinot Noir Exception

Un Pinot Noir paré d'une robe de tanins soyeux.

Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



Service

14° à 16°



Garde

2 - 5 ans



Élevage

12 mois en futs de 228 et 500l

Identité

Issu d'une sélection parcellaire, mettant en valeur les plus belles de nos vieilles parcelles de Pinot Noir, sur les coteaux de nos meilleurs terroirs. Ainsi, récolté à pleine maturité, le Pinot Noir se révélera être un vin de grande maturité, avec des tanins bien mûrs, à la fois complexes et plaisants.

Vinification

Macération de 2 semaines en cuve inox pendant la fermentation alcoolique. S'en suit une fermentation malolactique en cuve puis un élevage en fûts de 228 et 500 litres pendant 12 mois.

"Un bel équilibre pour ce Pinot Noir d'Alsace qui ne singe pas les bourgognes. Il a sa personnalité propre avec sa fermeté de tannins et une belle énergie dans la longueur." par **Guillaume Puzo**, Paris MATCH, Décembre 2023.

Dégustation

Œil

Robe couleur rouge intense avec des reflets rouge vif.

Nez

Notes intenses de fruits rouges (cerise, framboise mûre).

Bouche

Belle structure, tanins mûrs et souples.

