

PINOT NOIR « Hospices de Strasbourg »

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Ce Pinot Noir est issu d'un terroir argilo-calcaire. Il est issu de vieilles vignes qui sont plantées en micoteaux et dont l'enracinement est très profond. Pour une bonne structure du sol, le travail de la terre se fait en alternance : un rang est labouré, le suivant est enherbé.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main. Après une macération pelliculaire, les baies sont pressées en pressoir pneumatique. La fermentation se fait sous contrôle de température. Ce vin a été sélectionné lors d'une dégustation rigoureuse, pour être admis à la Cave des Hospices de Strasbourg. Il y a été élevé 8 mois en fût de chêne, puis dégusté une seconde fois, afin d'obtenir le privilège d'être mis en bouteilles aux Hospices, après plusieurs mois d'efforts inlassables en faveur d'une qualité irréprochable.

Dégustation :

- *Couleur :* Robe rosée-rouge rubis, légèrement tuillée.
- *Au nez :* Caractère dominant de fruits rouges. Une attaque de framboise, masquée par le cassis et la groseille.
- *En bouche :* On retrouve les caractères de fruits rouges. Vin harmonieux et corsé. De la longueur et un bel équilibre.

Nos conseils : Ce Pinot Noir accompagnera avec élégance les rôtis, le gibier, les plats épicés, ...

Température : Servir entre 8 et 10 °C.

Conservation : Jusqu'à 5 ans.

