

Pinot Noir Roche Granitique 2018

| | | |
|---|--|---|
| AOC | ALSACE | |
| Cépage | Pinot Noir | |
| Complément de dénomination | Roche Granitique | |
| Millésime | 2018 | |
| Type de sol | Granitique | |
| Parcelles | Terroir Brand <i>Turckheim</i> | Brand Schlatten parcelle 13 Kirchthal parcelles 19 et 21 |
| Âge de la vigne | Environ 30 ans | |
| Mode de culture | En conversion biodynamique | |
| Date des vendanges (exclusivement manuelles) | 4 septembre 2018 | |
| Rendement | 43hl/ha | |
| Vinification | Raisin 100% égrappés, Macération de 3 semaines puis 8 mois d'élevage en barrique | |
| Date de mise en bouteille | 13 juin 2019 | |
| N° de lot | LPNRG18 | |
| Nombre de bouteilles produites | 3 000 (75cl) | |
| Potentiel de garde | 8 ans | |
| Informations de vinification | Degré d'alcool : 14 % Sucre Résiduel : 0.4 g / L Acidité (tartrique) : 5.0 g / L | |
| Notes | | |
| Commentaire de dégustation | Robe profonde et intense, le pinot noir roche granitique offre un nez kirsché sur les fruits rouges, les épices douces et quelques fruits noirs. La bouche est charnue et soyeuse, structurée par des tannins fins et gourmands. Un vin élégant et digeste. | |
| Présentation étiquette et contre-étiquette | <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Domaine Kirrenbourg</p>  <p>PINOT NOIR ROCHE GRANITIQUE 2018</p> <p>ALSACE - FRANCE</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ALSACE APPELLATION ALSACE ORIGINE CONTRÔLÉE</p> <p>Pinot Noir</p> <p>Roche Granitique</p> <p>2018</p> <p>Vin rouge issu du Terroir granitique Brand en conversion biodynamique</p> <p>Fermentation sans additifs Mis en bouteille par</p> <p>Kirrenbourg</p> <p>68 240 KAYSERSBERG VIGNOBLE, FRANCE</p> <p>PRODUIT DE FRANCE</p> <p>750ml 13,5%vol.</p> <p>www.domainekirrenbourg.fr</p> </div> </div> | |