

Domaine Sipp-Mack, Alsace, France
Pinot Noir Vieilles Vignes 2019
AOP Alsace Pinot Noir



Informations

Couleur : rouge
Taux alcool : 13%
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Pinot Noir



Terroir

Localisation : Hunawihr, Bergheim & Ribeauvillé
Type de sol : argilo-calcaire
Exposition : sud, sud est



Viticulture

Agriculture Biologique certifiée par ECOCERT
Vignes de plus de 30 ans d'âge
Rendement à l'ha : 50 Hl/ Ha



Vinification

Pour assurer une récolte de qualité, les raisins sont récoltés exclusivement à la main et triés à même la vigne, grâce à une équipe d'une trentaine de vendangeurs, fidèles et motivés.

Vendangé à maturité, ce Pinot Noir est égrappé dès son arrivée au chai puis macéré à froid pendant quelques jours. Les jus de gouttes et les jus de presse sont séparés après une fermentation d'environ 10 jours.

L'assemblage pour ce vin est 20% de fûts de chêne de 2 ans et 80% en cuve inox. La mise en bouteille se fait en septembre.



Service

12 à 15°C



Garde

3 à 5 ans
A conserver couché entre 10° et 15°C



Accord

Excellent avec des grillades et charcuteries
Convient également aux viandes rouges



Dégustation

La robe de ce vin est rouge grenat aux reflets rubis. Au nez, le bouquet est complexe, frais et fruité avec des notes de fraises confites. Au palais, le vin est frais et juteux. Les tannins sont soyeux et fondus. C'est un beau Pinot Noir structuré et équilibré.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE