



Domaine Christophe BLEESZ

Pinot Noir

Région :	Alsace
Dénomination :	Pinot Noir
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Cépages :	100 % Pinot Noir
Terroir :	Grès Rose des Vosges
Age moyen :	35 ans
Surface :	70 ares
Densité :	5000 pieds / hectare
Rendement :	60 hl/ha
Taille :	Double Guyot
Vendange :	Manuelle
Méthode de culture :	Culture raisonnée
Vinification :	<i>Le raisin est entièrement égrappé puis encuvé pour une macération durant 10 jours. Pressurage limité. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve puis élevage en fût de chêne.</i>
Alcool :	12.5 % vol.
Sucre résiduel :	0,10 g/l



DEGUSTATION

Vin Sec et Fruité

Robe rubis limpide.

Nez épanoui, charmeur, mêlant fraises, cerises, fines touches épicées et végétales.

Bouche corsée, droite, nerveuse, parfumée d'arômes francs et friands fidèles au nez.

Bel équilibre et longueur en bouche.

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : vers 12°C

GARDE : ce vin est à boire dans sa jeunesse. Peut se garder 10 ans en cave.

ACCORDS METS ET VINS

Grillades, viande rouge, carré d'agneau, tajines, baeckeoffa de canard au Pinot Noir, charcuterie, Beaufort, Camembert, Brie, chocolat noir, à forte teneur en cacao...

DISTINCTIONS

Guide Gilbert & Gaillard 2016