



Domaine Léon BLEESZ

Pinot Noir « Barrique »

Région :	Alsace
Dénomination :	Pinot Noir « Barrique »
Couleur :	Rouge
Millésime :	2017
Cépages :	100 % Pinot Noir
Terroir :	Grès Rose des Vosges
Age moyen :	35 ans
Surface :	30 ares
Densité :	5000 pieds / hectare
Rendement :	50 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 barrique de chêne durant 18 mois.</i>
Alcool :	13,3 % vol.
Sucre résiduel :	0,25g/l
Acidité totale :	5,5
Contenance :	75 cl



DEGUSTATION

Vin Sec et Fruité

Élevé 18 mois en Barrique de chêne. Robe rouge et brillante, nez aux arômes de torréfaction, épicés et boisés. Après aération, les fruits rouges, cerises kirschées prennent le dessus. Tanin discret et soyeux.

SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : 15° -17°

GARDE : à boire dans la force de l'âge, réservera de belles surprises à qui sait attendre...

ACCORDS METS ET VINS

Terrine de gibier, agneau, biche, côte de bœuf, fromages à caractère, desserts aux chocolat noir fort en cacao...