

Alsace PINOT NOIR

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace

Réserve Particulière

Millésime 2019



Vignoble :	Blienschwiller. Vendanges le 20 septembre 2019 Surface : 60 ares Choix qualitatif des parcelles en fonction de la maturité des arômes et de la couleur des raisins.
Paramètres analytiques :	Alcool 13,12 % vol. Acidité totale (Tartrique) 5,60 g/l Sucre résiduel 0,31 g/l Type de vin : Vin sec selon classification EU
Paramètres d'embouteillage :	N° de lot : L20N1 Quantité de bouteilles : 1 974 (750 ml) Date d'embouteillage : 09.06.2020
Vinification :	Fermentation et macération pendant 8 jours avec remontage et délestage pour fixer la couleur, puis décuvage avec Pressurage léger du marc. Elevage, après fermentation malolactique, de 9 mois en foudre.
Commentaire :	Visuel : Belle couleur pourpre. Olfactif : Arômes de fruits rouges de type cerises noires, fin et typé pinot noir. Gustatif : Vin puissant avec une belle structure aux tanins charnus et élégants qui se marient avec délicatesse aux arômes de fruits rouges.
Peut se servir :	Avec du gibier Avec des viandes rouges Avec des fromages
T° de service :	13 - 15 ° C
Conservation :	8 - 10 ans
Presse / concours :	Guide Les bonnes affaires du vin 2016 Revue des Vins de France (Pinot Noir Réserve Particulière 2013)