

Alsace ROUGE D'ALSACE Pinot Noir

Domaine DUSSOURT

Appellation d'Origine Protégée Alsace Terroir

ELEVE EN BARRIQUES

Millésime 2017



Vignoble : Vin issu du coteau granitique de BLIENSCHWILLER. Vendanges manuelles le 15 septembre 2017. Raisins avec de petites grappes avec de petites baies très concentrées suite au millerandage et au gel de printemps. Rendement faible de l'ordre de 40 hl / ha. Surface : 45 ares

Paramètres analytiques :

Alcool	13,45	% vol.
Acidité totale (Tartrique)	5,80	g/l
Sucre résiduel	0,05	g/l

Type de vin : Vin sec selon classification EU

Paramètres d'embouteillage : N° de lot : L19N12017
Quantité de bouteilles : 2 095 750 ml
Date d'embouteillage : 15.07.2019

Vinification : Egrappage total et mise en cuve à chapeau ouvert. Fermentation sur 10 jours avec remontage et délestage pendant la fermentation active. Décuvage manuel après soutirage du vin de goutte assemblage avec le vin de presse après dégustation de contrôle, dans un foudre. Déclanchement de la fermentation malo-lactique puis après un mois, mise en barriques 1/3 neuve et 2/3 de un an. Origine : Allier - Vosges. Elevage de 18 mois avec ouillage régulier puis fin mars 2019, soutirage et assemblage des barriques. Petite filtration dégrossissante avant mise en bouteille.

Commentaire :

Visuel : belle couleur rouge pourpre.
Olfactif : un vin riche et complexe aux notes de griotte avec un boisé fondu qui relève la matière du vin.
Gustatif : un palais aux tanins amples et soyeux qui s'harmonise avec les arômes de fruits rouges.
Un grand rouge d'Alsace de garde.

Peut se servir : Avec du gibier (lièvre à la royale, chevreuil, sanglier)
Avec des viandes rouges (côte de bœuf, gigot d'agneau,)
Avec des plats mijotés (bœuf bourguignon, cassoulet)

T° de service : 16 à 18 °C **Conservation :** 10 ans et +

Presse / concours : 91 / 100 Guide Alsace 2019/2020 James Suckling.com (2015)
Médaille d'Or 2019 - Concours du magazine Terre de Vin (2015)