Wijnfiche

Ehrhart - Pfohl - Cuvée H | Alsace | BIO Pinot Noir France (ALSACE) — 2020

Domaine

Ehrhart

Les vignobles de la famille Ehrhart André sont situés dans la province de Wettolsheim, entre les châteaux d'Eguisheim et du Hohlandsbourg. L'un d'eux a une superficie de plus de 10 hectares en "Appellation d'Origine Contrôlée" dont 4 hectares en "Appellation Grands Crus".

Vinification

Ce Pinot Noir est issu d'un terroir d'exception, le Grand Cru Hengst. Il est à déguster sur les viandes rouges grillées, les gibiers, et les fromages. Exposé Sud, Sud-Est s'étend à une altitude de 270 à 360 m, sur une pente assez prononcée. Le sol, essentiellement constitué par des conglomérats oligocènes et des marnes calcaires, confère au vin un caractère solide et très charpenté. Raisins rigoureusement triés, égrappés et mis en cuve de macération. Les baies restent en contact avec le jus lors de la fermentation alcoolique afin d'extraire les tanins et composés colorants du vin. Le pressurage interviendra après 2 à 3 semaines de macération. Élevage de 20 mois en Barriques 228L.

Dégustation

Couleur grenat moyen à profond. Fine pureté et intensité avec des notes florales de baies sauvages, de framboise et de pain d'épice. Bouche bien bâtie avec une texture souple, des tanins souples, du chêne finement accordé sur des notes de caramel, de fruits rouges marqué par une acidité bien maintenue et une longue finale luxuriante.

Mets adaptées

Faisan | Viande - grillée | Assiette de fromages | Pigeon

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir
Viticulture: Biodynamisch
Stocker (années): > 10
Servir à: 14-16 °C

