Erbacher Michelmark,Spätburgunder trocken, Weingut Crass



Ce Spätburgunder trocken, issu du prestigieux cru Erbacher Michelmark, est un pinot noir puissant et élégant. Vinifié avec rigueur et passion, il allie concentration, jutosité et complexité, pour un vin d'une grande finesse et d'un potentiel de garde remarquable.

Origine: Les vignes, plantées sur des sols profonds de limon de loess à Erbacher Michelmark, bénéficient d'une alimentation en eau optimale et d'un enherbement total, favorisant une maturation lente et équilibrée des raisins. Le rendement volontairement réduit garantit une concentration aromatique exceptionnelle.

Encépagement: 100% Pinot noir

Vinification: Les raisins, récoltés à la main et soumis à une double sélection, fermentent pendant 28 jours en cuves ouvertes. L'élevage en fûts de chêne de 300 litres, durant 22 mois, affine sa structure et révèle toute sa complexité.

Dégustation: Sa robe profonde et intense annonce un nez généreux de mûre et de cassis, rehaussé de subtiles notes boisées. En bouche, il séduit par sa puissance maîtrisée, sa texture juteuse et des tanins soyeux, avec une finale longue et harmonieuse.

Potentiel de garde: 4 ans

Température de service: 12-16 °C suivant l'âge

Association mets: Parfait avec des viandes rouges rôties, du gibier ou des plats riches en saveurs comme un magret de canard aux épices, il accompagne aussi magnifiquement des fromages affinés ou des plats à base de champignons sauvages.