Pinot Noir d'Alsace Bio, Kuehn



Protégées des vents par les collines, les vignes s'épanouissent sur les meilleurs coteaux d'Ammerschwihr, sur un sol à dominante argilo-calcaire. A la récolte les raisins sont triés avant de commencer la macération pelliculaire. Cette macération des baies avec le jus permet d'extraire la couleur, elle est effectuée sous contrôle de température avec remontage et pigeage des jus pendant près d'une semaine. Ensuite, le vin est stocké dans les Caves de l'Enfer, Caves rempli de foudres de chêne qui tire son nom de l'Auberge de la famille Kuehn en 1675.

Origine: Les sols granitiques, pauvres et bien drainés, sont idéaux pour le Pinot Noir, apportant finesse et une expression élégante des fruits rouges.

Vinification: Il est vinifié avec des raisins issus de l'agriculture biologique, soigneusement récoltés à la main. L'œnologue Francis Klee dirige le processus, en commençant par une macération à froid pour extraire les arômes et les couleurs. La fermentation se déroule ensuite en cuves inox, avec un contrôle précis des températures pour préserver les délicates notes de fruits rouges. Le vin est ensuite élevé en foudres de chêne dans les caves de l'Enfer pour apporter structure et complexité.

Dégustation: Au nez, ce Pinot Noir déborde de fruits rouges et noirs: griottes, framboises mûres et cassis. En bouche, des notes de cassis et de fruits à noyaux ressortent d'un fond tanique qui ajoute de la structure boisée pour harmoniser.

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Cette cuvée s'accordera à merveille avec toutes les viandes ou encore la paella. C'est la bouée de secours au restaurant si monsieur prend de la viande et madame du poisson.

- Filet américain
- Thon à la basquaise
- ...