Pinot noir d'Alsace "Saint Hubert" Kuehn



En hommage à René KUEHN, dernier propriétaire de cette maison, devenu sénateur et fervent amoureux de la nature et amateur de chasse, nous avons sélectionné la plus belle vendange de pinot noir d'Ammerschwihr pour élaborer cette cuvée d'exception partiellement vieilli en fûts.

Origine: Les meilleures parcelles de pinot noir se situent aux environs d'Ammerswihr, a quelques enjambées de Colmar.

Encépagement: 100% pinot noir

Vinification: Issu d'une sélection parcellaire rigoureuse sur sols granitiques et calcaires, ce vin d'Alsace est vendangé à la main. Après une macération pelliculaire de 2 à 3 semaines qui lui confère sa robe rubis intense, il est élevé 8 à 10 mois en barrique, dont un tiers neuves, affinant ainsi sa structure et sa complexité.

Dégustation: Le nez exprime des arômes de petits fruits noirs. En bouche, des notes de mûre et de cassis se dévoilent en présence de tanins soyeux et d'une structure charpentée et harmonieuse.

Potentiel de garde: 6 à 8 ans pour être parfait

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Idéal sur des viandes rouges grillées ou mijotées comme des confits de canards ou des produits de la chasse. Il peut bien entendu également accompagner les fromages à pâte fleurie ou cuite de préférence.