

Sentier Fleuris - 2022



Notes de dégustation

Il est charnu et dense, mais toujours avec de la fraîcheur. Très légère trame tanique. Arômes gourmands de mûres et de cerises noires. Belle longueur en bouche avec une note épicée en finale.

Vinification et élevage

Pinot noir vendanger très tôt dans la saison pour garantir fraîcheur et finesse.

La vinification commence par un égrappage des raisins puis une macération de 7 jours avec seulement des piégeages manuel.

L'élevage se fait dans des foudres centenaires Alsacien.

Données techniques

Cépages

100 % Pinot Noir

Superficie

0.50 HA

Degré d'alcools

12.7°

Age du vignoble

30 ans en moyenne

Sucres résiduels

0.0gr/L

Densité de plantation

5000 pieds/HA

Rendements

50 HL/HA

Terroir

Terroir Calcaire – grès issue du Grasweg, traduit par Sentier Fleuris

Conseils

Garde

20 ans

Service

Chambrier entre 14 à 18°C