

Sentier Fleuri 2022

Vin vivant – Alsace

FLO &
NICO | MOTZ



Dégustation

Charnu et dense mais tout en fraîcheur. Très légère trame tannique. Arômes gourmands de mûres et de cerises noires. Belle longueur en bouche avec une note épicée en finale

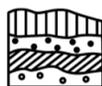
Température de service : entre 14° et 18°C



Cépages

Assemblage :

- 100 % Pinot Noir vendangé très tôt pour garantir fraîcheur et finesse



Terroir

Terroir : calcaire-grès, lieu-dit Grasweg (Sentier Fleuri)

Superficie : 0,5 hectare

Densité de plantation : 5 000 pieds/ha

Âge moyen du vignoble : 30 ans

Rendement : 50 hl/ha



Vinification & Élevage

Égrappage des raisins issus de l'agriculture biologique puis macération de 7 jours avec pigeage manuel.

Élevage en foudres alsaciens centenaires

Fermentation naturelle sans intrants

Non filtré

Sulfites : uniquement ceux présents naturellement

Mise en bouteille : mai 2023

Informations

Degré d'alcool : 12,5 % vol.

Sucres résiduels : 0,0 g/l

Contenance : 75 cl & 150 cl

Garde : jusqu'à 20 ans

