

Domaine Loberger, Alsace, France  
**Pinot Noir Nuances 2016**  
AOC Alsace Pinot Noir



#### Informations

Couleur : Rouge  
Taux alcool : 12,5%  
Conditionnement : 0,75 cl



#### Cépages

100 % Pinot Noir



#### Terroir

La parcelle travaillée pour l'élaboration de ce Pinot noir « Nuances » est cher à notre cœur. C'est à 300 mètres d'altitude, sur la commune de Buhl et entourée de forêt que notre famille possède un petit clos « le clos Neuberg » (qui signifie « la nouvelle montagne »). C'est sur cette dernière parcelle de vigne au sein de la barrière vosgienne, qu'évoluent ces vieux ceps de Pinot Noir.

Type de sol : greso-volcanique



#### Viticulture

Agriculture biologique suivant les principes de l'agriculture biodynamique (certifié par Demeter et Biodyvin).

La vigne n'est pas exploitée, elle est accompagnée et renforcée par des préparations à base de plante (osier, prêle, camomille, ortie) et de compost. Le travail manuel remplace la chimie : la vigne ne connaît aucun intrants chimiques ou produits de synthèse. Les vendanges sont intégralement manuelles et le tri est effectué à la vigne.



#### Vinification

Après un tri rigoureux à la vigne afin de ne garder que des raisins sains, un égrappage est effectué puis une macération de 2 à 3 semaines. Un pigeage est effectué les deux premiers jours puis des remontages une fois par jour jusqu'au moment du décuva. Comme à la vigne, aucuns intrants ou produits de synthèse n'est utilisés dans l'élaboration des vins. La fermentation s'effectue par le biais des levures indigènes présentent naturellement sur le raisin. Après fermentation, ce vin est élevé un an et demi en vieux fûts de chêne.



#### Service

15-16°C



#### Garde

15 ans



#### Accord

Ce grand Pinot Noir de gastronomie s'associe avec des viandes rouges grillées ou mijotées et avec du gibier en sauce. L'accord est parfait sur une biche accompagnée de sa sauce aux airelles ou sur un magret de canard aux griottes. Certain l'apprécieront également avec un beau plateau de fromages et charcuteries.



#### Dégustation

Le nez est ouvert, fruité avec des notes de fruits noirs (cassis et cerise noire). A l'aération ces notes de fruits noirs s'intensifient avec un caractère légèrement épicé. En bouche l'attaque est fraîche, fine légèrement tannique. En final on retrouve une belle vivacité, une acidité typique du Pinot Noir alsacien et un délicat parfum de mûre sauvage.

**LES BOUCHES ROUGES**



WINE • FOOD • MORE