Domaine Achille Thirion

2023

Pinot Noir Cuvée Michel

Géolocalisation

Les raisins qui composent le Pinot Noir Cuvée Michel sont récoltés sur les vignes de Saint-Hippolyte, Orschwiller, Kintzheim et Châtenois. Les viticulteurs de ces quatre communes ont créé en 1988, la confrérie du Haut-Koenigsbourg. Elle est le fruit d'une réflexion qui vise à promouvoir le vignoble des Coteaux du Château du Haut-Koenigsbourg. Le Pinot Noir Cuvée Michel peut ainsi être identifié par la marque collective « Terroir du Haut-Koenigsbourg ».

Élaboration

Le Pinot Noir est le seul cépage rouge autorisé en Alsace.
La vendange est réalisée manuellement. Le raisin est mis par gravité dans une cuve de macération et de fermentation. Les raisins restent environ 3 semaines dans la cuve inox thermo-régulée. Une fois la fermentation terminée, le vin et le marc sont transférés dans le pressoir pneumatique. Le vin est par la suite élevé environ huit mois dans les cuves.

Dégustation

La robe de ce vin est très brillante, de couleur rubis clair aux reflets cerise. Le nez est expressif et frais aux arômes de petits fruits rouges comme la fraise des bois et la framboise. Une légère note fumée titille le nez après aération. La bouche est tout en légèreté. Les arômes sont fidèles au nez. Un vin frais et léger.

Accords mets et vins

Ce vin grâce à sa légèreté sera en accord parfait avec un poisson gras comme du saumon ou de la truite ainsi que qu'avec du poisson et de la volaille en sauce. L'accord idéal serait un filet mignon de porc nappé d'une sauce au pinot noir Cuvée Michel.

Acidité sulfurique : 2,97 g/L

Acidité tartrique : 4,55 g/L

Titre alcoométrique: 13,26 %/VOL

PH : 3,76

Sucre résiduels : < 2 g/L

Type de sol : Granitique

67 rte du vin 68590 Saint-Hippolyte | 16 A rte du vin 67600 Orschwiller | 03 89 73 00 23

www.domaine-achillethirion.fr