Domaine Achille Thirion

2024

Pinot Noir Sensation



Élaboration

Le Pinot noir est le seul cépage rouge autorisé en Alsace. La particularité de ce vin est le rendement de la parcelle. En effet, l'Alsace a tendance à produire des rendements moyen de 80 hl/ha, alors que le reste de la France produit autour de 50 hl/ha. La famille a décidé de diminuer le rendement de cette parcelle de Pinot noir Saint-Hippolyte rouge à 50 hl/ha. Les raisins sont plus riches en arômes et en complexité.
La vendange est réalisée manuellement. Le raisin est mis par gravité dans des cuves de macération. Le raisin y reste environ 3 semaines le temps que la fermentation se termine. Une fois la fermentation terminée, le vin et le marc sont mis dans un 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 carmin profond aux reflets cerise. Le nez est expressif et complexe. Des notes de fruits mûrs comme la cerise et la mûre se font sentir. Puis de légères notes fumés et épicées se dégagent. Ces arômes sont accompagnés d'un registre floral portant sur la pivoine et le géranium.
La bouche de ce vin est structurée avec des tannins soyeux. Les arômes sont puissants et prennent la bouche. Les flaveurs fruités et florales s'expriment au début puis laissent place aux notes poivrées et empyreumatiques.

Accords mets et vins

Ce vin grâce à sa structure sera en accord parfait avec de la viande rouge puissante et du gibier. L'accord idéal serait des côtelettes d'agneau marinées au romarin et la moutarde.

Température de service : 14-16 °C

Acidité sulfurique: 3,25g/L

Acidité tartrique : 4,97 g/L

Titre alcoométrique : 14,3 %/VOL

PH : 3,67

Sucre résiduels : 1 g/L

Type de sol : Argileux

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

www.domaine-achillethirion.fr