Domaine Achille Thirion

2022

Pinot Noir Vieilles Vignes

Élaboration

Le Pinot noir est le seul cépage rouge autorisé en Alsace. La particularité de ce vin est l'âge des vignes desquelles il est produit. En effet, l'âge moyen des vignes est de 45 ans. Plus les vignes sont vieilles, moins elles produisent. Les raisins sont donc plus concentrés en arômes et tendent à produire des vins plus complexes. La vendange est fait manuellement. Le raisin est mis par gravité dans des cuves de macération. Le raisin y reste environ 3 semaine 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, elle est rubis clair aux reflets cerise. Le nez est expressif et frais aux arômes de petits fruits rouges comme la fraise, la framboise noire et la cerise. Une légère note poivrée apporte un équilibre au nez très fruité. La bouche est structurée avec des tannins présents mais agréables. Les arômes sont fidèles au nez. La cerise se fait sentir puis laisse place aux notes épicées.

Accords mets et vins

Ce vin, grâce à sa structure, sera en accord parfait avec de la volaille rôtie ou encore des viandes rouges légères. L'accord idéal serait un filet mignon de bœuf accompagné d'un jus corsé.

Température de service : 10-12 °C

Acidité sulfurique : 2,96 g/L

Acidité tartrique : 4,53 g/L

Titre alcoométrique : 13,74 %/VOL

PH : 3,83

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