



Pinot Noir

La Table des Rois 2018

Origines

- Cépage(s) : 100% Pinot Noir
- Age moyen de vignes : 35 ans
- Macération : 15 jours en raisins entier
- Elevage : 8 mois en Barriques
- Lieu-dit : Les coteaux du Kefferberg
- Sol : Argilo-calcaire
- Taille : Guyot double en Poussard
- Mode de culture Biodynamique
- sans sulfites ajouté, sans filtration

Vinification

Macération de 15 jours en raisins entier, levures indigènes, fermentation et élevage durant 8 mois en Barriques de 3 et 4 ans. Raisins biologiques, sans aucun ajout de produits oenologiques, de sulfites, sans collage, ni filtration.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 14.5%
- sucre : 0.3g/l
- SO2 Naturel : 8 mg/L

Appréciation gustative

Pour élaborer La Table Des Roi, nous récoltons les raisins à la main de manière minutieuse. Le Pinot Noir La Table des Rois est d'une robe rouge intense, et développe sur nos sols calcaires des notes de fruits rouges très marquées telles que la cerise noire, la mûre ou la griotte. C'est en bouche que se construit un réel équilibre entre les arômes finement boisés, la puissance des tanins et du fruit.

Conseil

Il doit être servi chambré. Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster. Il est recommandé sur des fromages forts, viandes blanches ou grillées.