

# Schieferkopf.



**Le cépage**  
100% Pinot noir.

**Le Terroir**  
Présent sur un sol à texture plus fine et plus profond que la parcelle voisine Fels (plus de 30cm).

**Les vendanges**  
Les raisins sont vendangés à maturité optimale.

**La vinification**  
La vinification commence par un égrappage total. La fermentation se fait en levures indigènes. Le vin macère en cuve pendant 3 semaines. Une filtration légère est effectuée avant la mise en bouteille.

**L'élevage**  
Le vin est élevé en fût de chêne français pendant 12 mois.

**La dégustation**  
Robe : grenat léger, reflets tuilés.  
Nez : nez légèrement réducteur, la réduction est belle avec des notes de lies fraîches légèrement grillées, giboyeuse.  
L'agitation laisse apparaître des notes florales de pivoine.  
Bouche : bouche subtile, délicate, la structure est soyeuse avec une belle longueur.

Ce que nous avons aimé avec ce vin:  
Riz de veau en crêpinette, croustillant de pomme de terre vitelotte.

**Grape variety**  
100% Pinot noir.

**Terroir**  
Present on a soil with a finer texture and deeper than the neighboring plot Fels (more than 30cm).

**Harvest**  
The grapes are harvested at optimum maturity.

**Vinification**  
The vinification begins with a total destemming. The fermentation is done with indigenous yeasts. The wine macerates in vats for 3 weeks. A light filtration is done before bottling.

**Maturing**  
The wine is aged in french oak barrels for 12 months.

**Tasting**  
Colour: light garnet color, tiled reflections.  
Nose: slightly reductive nose, the reduction is beautiful with notes of fresh lees slightly grilled, gamey. The agitation reveals floral notes of peony.  
Palate: subtle, delicate mouth, the structure is silky with a nice length.

What we liked with this wine:  
Veal rice in crêpinette, vitelotte potato crisp.

