

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 crépinette, 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 crepinette, vitelotte potato crisp.

