Maison fondée à Barr en 1896

WILLM

Pinot Noir Reserve 2019

Pinot Noir : Le Pinot Noir est le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé avec un goût typique qui évoque la cerise. Il peut souvent développer des arômes de fruits des bois, mûre, groseille.

2019: Des précipitations régulières au printemps favorisent le démarrage progressif de la végétation dès la mi-avril. La sécheresse de juillet n'occasionne aucun dommage sur les grappes, protégées par le feuillage dense produit au printemps. Les précipitations abondantes début août et la quantité modérée de fruits hâtent la récolte dès début septembre. De petites grappes, à l'aromatique concentrée et peu de jus, produisent des vins aux très belles acidités et à la richesse en sucre idéale. Un grand millésime à comparer à 2017 et 2010.

- 100% Vendanges manuelles
- Pressurage lent des baies, macération durant 36 heures
- Fermentation alcoolique pendant 10à 15 jours avec remontages fréquents pour l'extraction de la couleur
  Vinification privilégiant le fruit à la couleur et assurant une typicité olfactive et aromatique au Pinot Noir

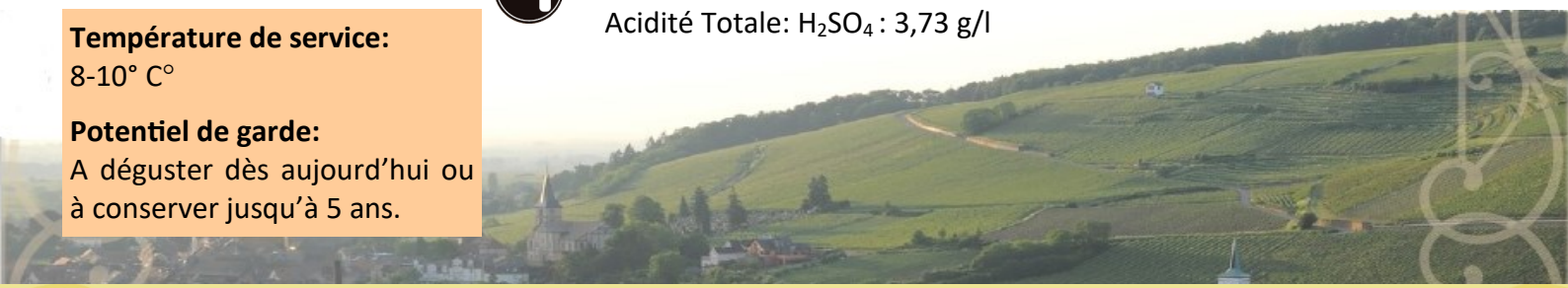
Sa bouche est rosée. Au nez, on perçoit des notes très fruitées, de kirsch et de groseille. En bouche, l'attaque est franche ; on retrouve les arômes de fruits rouges. C'est un vin d'une belle fraîcheur et bien structuré, agréable et désaltérant.

Buffet champêtre, viande grillée, tartes salées, charcuterie, viandes rouges (bœuf, agneau, canard).

Alcool : 12,9 vol.
Sucres résiduels : <1 g/l
Acidité Totale: H_2SO_4 : 3,73 g/l

Température de service:
8-10° C°

Potentiel de garde:
A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.



LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ▪ 68420 EGUISHEIM

E-mail : contact@alsace-willm.com