

Pinot Noir Cuvée Emile Willm 2015



Température de service: 14-16 C°

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.



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.



2015: L'Alsace a connu un millésime exceptionnel en bien des points : une qualité remarquable sur des quantités particulièrement faibles. Les Pinot Noir 2015 resteront dans les annales comme le furent ceux de 2003.



Ce Pinot Noir est caractérisé par un vieillissement en fûts de chêne. Cette méthode de vinification singulière pour les cépages d'Alsace lui confère finesse et raffinement. Nos œnologues prennent soin à la vinification de ce vin. Pour ce Pinot Noir, la macération est remontée quotidiennement durant deux semaines avant la fermentation. Le vieillissement en fûts de chêne dure six mois.



Une belle robe cerise noire avec une pointe de grenat. Nez intense aux notes de cuir fumé, et de kirsch. En bouche, l'attaque est claire, avec des tanins structurés et soyeux. On retrouve une persistance des notes empyreumatiques.



Viandes rouges (bœuf, agneau), gibiers, grillades au barbecue.



Alcool : 13,6% vol.
Sucres résiduels : <2 g/l
Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,39 g/l