

WILLM

Pinot Noir Bio 2020



Pinot Noir : 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.



Le millésime 2020 : l'équilibre dans la nouvelle donne du changement climatique. Un hiver clément qui laisse place à un printemps radieux et frais, après un débourrement précoce la vigne a poursuivi une croissance régulière dans le repos du premier confinement. Un climat sec ponctué de courts épisodes pluvieux tout au long de la phase végétative a permis au vignoble de se maintenir dans un état sanitaire parfait. Marqué par un été chaud et très ensoleillé, les vendanges précoces commenceront dès le 26 août. Cela semble être dorénavant la période « normale » des vendanges, et nous pousse à nous adapter pour récolter dans les meilleures conditions.



- 100% Vendanges manuelles
- Pressurage lent des baies et sélection minutieuse des jus
- 4-6 semaines de fermentation contrôlées en cuve
- Elevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois



Parée d'une robe rubis profonde aux reflets violette, ce pinot noir révèle un nez élégant de mûre, cassis, violette, griotte et d'épices. La bouche est dominée par les notes de fruits rouges avec des tanins veloutés.



A déguster avec des viande rouge grillée, daube à la provençale, des petits gibiers (caille), des buffets champêtres, un risotto de petit épeautre aux cépes, une côte de bœuf à la griotte.



Alcool : 13,04 % vol.
Sucre Résiduel : 0,82 g/l
Acidité Totale : H₂SO₄ : 3,46 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
+33 (0)3 89 41 24 31

E-mail : contact@alsace-willm.com

www.alsace-willm.com



@alsace.willm_officiel



@AlsaceWillm



@AlsaceWillm