



Pinot Noir 2022 Cuvée Fernand

Cépages :

Pinot Noir

Situation des parcelles :

Parcelles de même origine géographique (Orschwiller) et géologique : sols bruns calcaires sur roche mère loessique : caillouteux, profonds, bonne alimentation en eau.

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.
Vin biologique.

Analyse sensorielle :

- *Robe* : Vin épais, dense, de couleur rouge foncé très intense.
- *Nez* : Le nez s'ouvre sur des senteurs chaudes de vanille, de torréfaction, de noisettes, de cacao. Composante fruité élégante et complexe : framboise, bourgeons de cassis, cerise. Notes de confiture et de liqueur de cerise. Cette très grande intensité aromatique révèle la superbe maturité des raisins. Perception boisée (alors que le vin n'a pas séjourné en fût de chêne !). Notes de sous-bois et notes animales
- *Bouche* : Attaque souple et veloutée. Superbe concentration et très belle longueur en bouche. Grande sapidité. Arômes de cacao, de framboise, de liqueur de cerise.

Conseil :

- *Alliance avec les mets* : Ce vin est idéal sur des viandes rouges de caractère, les gibiers (tournedos de chevreuil aux girolles, sanglier aux airelles,...), les fromages forts, persillés.
- *Température de service* : 15°
- *Garde* : 15 ans. Vin de garde.

