

Pinot Noir Réserve

ALSACE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta di colore rosso rubino chiaro con riflessi brillanti. Al naso è caratterizzato da note di frutti rossi come il lampone delicato o la ciliegia carnosa. In bocca ha un attacco franco; seduce con il suo fruttato setoso con sottili note di frutti rossi, si avverte un tannino ben integrato con una grande freschezza che si estende fino alla fine.

VITIGNO

Pinot Noir 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, scelte accuratamente e raccolte a mano, sono diraspate e lasciate in macerazione in tini aperti per circa dieci giorni. Durante la fermentazione, il cappello viene follato due volte al giorno per estrarre colore e aromi tipici del Pinot Noir. Il mosto viene poi pressato delicatamente e trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove fermenta a temperatura controllata completando la fermentazione malolattica entro la fine dell'inverno. L'affinamento prosegue per due anni, conferendo complessità e rotondità prima dell'imbottigliamento.



GRANDS VINS D'ALSACE
Gustave Lorentz
à Bergheim depuis 1836
FRANCE