

Pinot Noir Sonnenberg

Appellation Alsace Contrôlée

Équilibré - Délicat - Corsé



HISTOIRE

Bien que l'Alsace soit célèbre pour ses vins blancs, des archives médiévales mentionnent des proportions significatives de vin rouge dans les caves abbatiales. Parmi les 40 cépages d'alors, le Pinot Noir était notable. Notre Pinot Noir Sonnenberg n'est élevé qu'en cuve inox pour obtenir un vin frais et fruité.

TERROIR

Granite

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

VIGNOBLE

Âge des vignes : 50 ans

Vendange : 100% manuelle

Notre vignoble certifié Haute Valeur Environnementale est conduit en lutte raisonnée reposant sur une approche d'équilibre. Les méthodes alternatives sont privilégiées telles que la prévention, la protection des auxiliaires, la promotion de la biodiversité, tout en garantissant une qualité optimale des raisins.

VINIFICATION

- Eraflage puis macération en cuve pendant une dizaine de jours
- Remontages bi-quotidiens pendant la macération
- Pressurage doux
- Fermentation malolactique puis élevage en cuve inox pendant 7 à 8 mois

SERVICE

À servir entre 12 et 14°C

Potentiel de garde : 3 à 6 ans

SPÉCIFICITÉS

Teneur en alcool : 12,5% vol.

Sucres résiduels : 0 g/L

Contient des sulfites

DÉGUSTATION

Les arômes de fruits rouges comme la cerise ou la mûre sont très présents et très agréables. Ils s'harmonisent parfaitement avec ses notes de sous-bois.

En bouche, le Pinot Noir Sonnenberg est un mélange de légèreté et fraîcheur avec des notes de fruits rouges et des tanins parfaitement intégrés. Bien que largement apprécié dans sa jeunesse pour son caractère fruité, ce vin a également un excellent potentiel de vieillissement en bouteille.

SEC

DEMI-SEC

MOELLEUX

DOUX

ACCORD METS & VINS

Le Pinot Noir Sonnenberg se distingue par son caractère et son équilibre. Il se marie parfaitement avec les viandes rouges, le gibier et les grillades grâce à ses tanins. La présence de notes fruitées lui permet également de bien s'associer avec de nombreux types de fromages.



— DOMAINE —
PIERRE ADAM

Pinot Noir Sonnenberg

Appellation Alsace Contrôlée

Type de bouteille	Contenance (mL)	Gencod Bouteille	Gencod carton
Flûte d'Alsace	750	3760167320201	3760167321086

Cols par carton	Cols par palette	Étages par palette	Cartons par rang	Poids bouteille (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bouteille (cm)	Diamètre bouteille (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimension palette (HxLxP cm)
6	576	8	12	1,2	7,5	720	33	7	13,5x37x20,5	170x120x80

