Domaine
JEAN-MARC
BERNHARD

PINOT NOIR Hinterburg RVF 2023 89/100

THEME :
Style fruité et racé, légèrement boisé.

NATURE DU SOL/CLIMAT :
Issu d'une parcelle de coteau sur le lieu-dit ''Hinterburg'', granitique et exposée est.

ENCEPAGEMENT :
100 % Pinot Noir

VENDANGES :
Manuelles, avec tri pour éliminer les éventuelles grappes abîmées.

VINIFICATION :
Egrappage, puis macération de 15 jours en moyenne en cuve ouverte avec pigeages. Elevage 18 mois en barriques de chêne, ni filtré, ni collé.

DEGUSTATION :
Cerise à l'alcool, fruits murs et boisé intégré, attaque franche et tanins bien présents, belle vivacité en finale.

METS CONSEILLES :
Viandes rouges, gibiers, plats mijotés au vin. A déguster chambré.

Copyright © Domaine Jean-Marc Bernhard 2018