



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2012

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **12,85°**
- Acidité : **3,21 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,2 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

C'est sans doute le premier cépage pinot importé de la Bourgogne, probablement en raison de l'analogie de situation topographique et climatique entre cette région et l'Alsace. Ce cépage rouge prestigieux occupait une place importante en Alsace au Moyen-âge, mais avait disparu par la suite, sauf dans quelques localités où le vin rouge restait apprécié. Il connaît aujourd'hui un succès croissant pour sa fraîcheur ou son fruité.

SITUATION

Le Pinot Noir est situé à 60% dans les terroirs calcaire du Bollenberg et à 30% dans les terroirs marno-calcaro-gréseux du Grand Cru Saering.

VINIFICATION

Sa vinification se fait en une macération d'une quinzaine de jours. L'élevage en foudres traditionnels pendant 10 mois permet d'ajouter à son fruité typique une structure plus charpentée et plus complexe.

DEGUSTATION

La robe est de couleur grenat, de belle intensité.

Le nez est ouvert, fruité avec des notes de fruits noirs comme le cassis ou la cerise noire. A l'aération les notes de fruits noirs s'intensifient avec un caractère légèrement épicé.

En bouche l'attaque est fraîche, fine légèrement tannique. Le milieu de bouche est ample et charpenté.

En final on retrouve une belle vivacité, de la chaleur et un délicat parfum de mûre sauvage.

C'est un vin à consommer dès à présent mais qui sera parfait dans 3 à 5 ans.

GASTRONOMIE

Il mariera à merveille une terrine de campagne, un rôti de porc et pommes sautées, un tajine d'agneau ou encore une fondue bourguignonne. Température de service 16°.

