



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2011

DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liqueux

- Degré : **13°**
- Acidité : **3,23 grs/l**

- Sucres résiduels : **0,4 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. Mise en bouteille en septembre 2012 après une très légère filtration.

DEGUSTATION

La robe est de couleur rubis, avec des reflets violets. Le nez est expressif, on retrouve des arômes de confiture de cerises et de mûres. A l'aération, les notes « fruits rouges » dominent avec des caractères épicés de poivre et de réglisse.

En bouche l'attaque est souple, soyeuse. On évolue sur un milieu de bouche un peu plus tonique avec un très beau retour sur le fruit.

La finale est fraîche sans lourdeur, les tanins sont bien fondus.

On a un vin construit sur le fruit avec une belle fraîcheur, d'une longueur moyenne mais d'une très belle souplesse.

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°.

