



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

AOC ALSACE PINOT NOIR LES PRINCES ABBES 2023



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **12,5°**
- Acidité : **5,3 grs/l**
- Contient des sulfites

- Sucres résiduels : **0,26 grs/l**
- Valeur Énergétique : **74kcal/100ml**
311kj/100ml

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 80% dans les terroirs calcaire du Bollenberg et à 20% dans les terroirs marno-calcaro-gréseux du Saering.

VINIFICATION

Sa vinification débute par 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

Commentaires de Mr Romain ILTIS « Meilleur Sommelier de France 2012 » Juillet 2025

Un nez enjoué et avenant, marqué par la cerise noire et la mûre fraîche. Le vin possède un joli fruit, dans une texture aux tanins souples, apportant matière et élégance. Une délicate acidité sous-jacente rappelle les fruits des bois. Une allonge gourmande et fruitée prolonge le plaisir qui se conclut par une subtile touche poivrée.

GASTRONOMIE

Ne pas hésiter à l'associer sur un lonzu Corse, sur des œufs en meurette ou sur un rôti de veau poivré aux fruits rouges. Température de service 16°.

