



Symbiose

— France — Alsace

Cette cuvée "Symbiose" est d'une pureté incroyable avec sa robe claire typique des pinots noirs. Le nez et la bouche sont racés, d'une netteté rare et délivrent des notes puissantes de fruits rouges frais et d'épices. On a une belle tension tout au long de la dégustation, avec des tanins fins, mais bien présents. Un grand pinot noir alsacien qui n'a rien à envier à ces équivalents bourguignons !

Note de dégustation

Le vignoble d'Albé et de Villé, qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée, est original à bien des égards. Il s'agit d'abord d'un des vignobles les plus hauts d'Alsace, avec une altitude qui tourne autour de 500m. La vigne y est cultivée sur des coteaux schisteux escarpés. Surtout, ce vignoble avait failli disparaître ; la surface en vigne était passée de 98 hectares à la fin du 19ème siècle, à une quinzaine d'hectares dans les années 1960.

Commentaires

Fiche Technique

| | | | |
|--------------------|-----------------------|-------------|------------|
| Cépage | Pinot noir | Type de vin | Tranquille |
| Degré d'alcool | 13% | Millésime | 2023 |
| Potentiel de garde | 1 à 3 ans | Pays | France |
| Couleur du vin | Rouge | Région | Alsace |
| Allergènes | Contient des sulfites | | |