

## PINOT NOIR Clos du Sonnenbach

**A propos du millésime :** 2018 était une année chaude et surprenante. Le printemps arriva tardivement avec des pluies concentrées sur le mois de Mai, suivit par un orage de grêle la première semaine de Juillet. Le reste de l'été fut chaud et sec permettant aux raisins endommagés de se dessécher et de tomber et aux raisins sains de continuer leur maturation optimale. C'était un beau et généreux millésime !



### Notes de dégustation :

**Couleur :** Robe violacée, foncée, avec des reflets rubis

**Nez :** Des notes des petits fruits rouges et noirs mêlés, avec une touche délicatement boisée et chocolatée

**Palais :** Riche et concentré, il est harmonieux et équilibré. Avec de beaux tannins enrobés et fondus.

---

### Profil du vin :

**Altitude :** 480 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Terroir :** Schiste

Vendanges manuelles le 19 Septembre 2018, en caissette de 12kg, afin de préserver l'intégrité des grappes

Transport des caissettes en camion réfrigéré pour refroidir les grappes avant le pressurage

---

### Vinifications :

Macération pelliculaire avec une partie de grappes entières

Contrôle des températures de fermentation, cette dernière avec des levures indigènes

**Elevage :** 50% élevé en futs bourguignon (de 2 ans), pendant 11 mois, 20% élevé en jarres de céramique (amphores) pendant 11 mois et les 30% restant du vin ont été élevés en cuve inox.

---

**Concentration alcoolique :** 14.5%vol

**Sucres résiduels :** Sec 0.4 gr/Ltr

**Acidité totale (en g/Ltr H2T) :** 2.85 g/Ltr

**pH :** 3.77

**Température de dégustation :** 12 - 14 °C

---