

Domaine Muré Pinot noir "Côte de Rouffach" rouge 2023



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Famille MURE

Millésime: 2023

Appellation: Côte de Rouffach

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Pinot Noir

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Un pinot noir d'Alsace issu des coteaux de la région de Rouffach qui se caractérisent par un ensoleillement exceptionnel !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE MURE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Muré Pinot noir "Côte de Rouffach" rouge 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

Commentaires de dégustation du domaine : *Robe rouge rubis brillante, notes de petits fruits rouges, matière svelte, finale vive et sapide.*

La "Côte de Rouffach" fait partie des 11 appellations communales reconnues à ce jour en Alsace. C'est un terroir favorable aux cépages riesling, pinot gris, gewurztraminer et pinot noir.

Cépage : 100% pinot noir

Terroir : Côte de Rouffach. Les coteaux de la région de Rouffach se caractérisent par un ensoleillement exceptionnel. Le sol est marno-calcaire avec des plaquages de loess, déposé par les vents qui descendent des sommets vosgiens. La richesse du sol donne aux vins un gras et un caractère gourmand typiques.

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendanges : Manuelles en cagettes de 20 kg

Vinification : Macération avec 20% de raisins entiers. Elevage en barrique de 500 litres (20% bois neuf)

Date de récolte : 5 septembre 2023

Sucres résiduels : moins de 1 gramme / litre

Acidité : 5,4 grammes / litre

Alcool : 12,5 %

Garde : Jusqu'en 2033

Suggestion d'accord : Son fruité et ses tanins souples s'accordent très bien avec des viandes rouges grillées ou des plats conviviaux.