



DOMAINE WASSLER
ANNE - MARC - MATTHIEU

PINOT NOIR BARRIQUE

AOC : AOC ALSACE

Cépage : PINOT NOIR

Lieu-dit/terroir : WUSTBERG

Commentaire et note de dégustation :

Vendangé sur les côteaux du Wüstberg, voisin du Grand Cru Winzenberg, cette cuvée de Pinot Noir a été élevée pendant douze mois en barriques de chêne bourguignonnes. C'est un vin rouge corsé, charpenté, à la teinte soutenue.

Ses tanins soyeux mais bien présents, lui permettent une bonne évolution dans le temps. Ses arômes évoquent les fruits mûrs, noir, comme la mûre le cassis ou la cerise, on peut également y retrouver de subtiles notes de cuir.

Degré : 14,35% vol.

Sucre : 1,4 g/L

Acidité : 3,77 g H₂SO₄/L

Accord mets/vins :

« Dans le grand ensemble des Alsace se distingue la musique profonde et vibrante d'un magnifique soliste. »

Ses arômes évoquant les fruits mûrs ou le cuir se marieront à merveille avec les viandes rouges, gibiers et fromages.

À tester avec des steaks de bison ou d'autruche, un filet de biche accompagné de sa sauce aux airelles, ou un magret de canard aux griottes.

