PINOT NOIR TRADITION

Storia: Anche se l'Alsazia è conosciuta per i suoi vini bianchi, molti documenti relativi a inventari di cantine abbaziali di vino raccolti dalla Chiesa nel Medioevo, riportano una considerevole quantità di vino rosso. Tra le 40 varietà utilizzate in quel momento, il Pinot Nero ha un posto di rilievo. Curiosamente il declino di questa produzione inizia alla fine del XVI secolo, e solo poche città in Alsazia hanno mantenuto la tradizione della produzione (Ottrott, San Leonardo, Boersch, Saint Hippolyte, Rodern, Marlenheim ...). Quindi, quello che molti oggi considerano come una novità è in realtà un retaggio del passato che sta diventando sempre più popolare. In costante sviluppo dal 1950, il Pinot Nero è attualmente il 9% delle viti del vigneto alsaziano (c'era solo il 2% nel 1969).

Degustazione: Questo Pinot Nero proviene da un invecchiamento di un anno in botti di rovere. Rinnoviamo alcuni delle nostre botti ogni anno o ogni due anni a seconda delle annate. In effetti, siamo alla ricerca di un Pinot Nero, le cui caratteristiche possano essere alla degustazione di un vino giovane o esserlo, dopo qualche anno di affinamento in bottiglia. Le caratteristiche a seconda dell'età naturalmente non possono essere omogenee. Di un bel colore rubino brillante, al naso è piacevole con un tipico profumo vinoso e corposo, leggermente di vaniglia per la sua maturazione in botti di rovere. Al palato, questo Pinot Nero Invecchiato in botti di rovere presenta una bella armonia con il corpo, un buon equilibrio, molto fruttato con note di frutta rossa (mora e ribes nero). L'insieme è di una grande finezza con tannini rotondi e setosi rivelando sapori di frutta croccante.

Gastronomia: Corposo e robusto, l'abbinamento di questo Pinot Nero invecchiato in botti di rovere, con carni rosse e selvaggina è abbastanza sorprendente. La sua potenza gli permette di sostenere l'abbinamento con quasi tutti i formaggi (Munster, Roquefort, Bleu d'Auvergne ...).

Durata di beva: da 10 a 12 anni (e più)

Temperatura di servizio: 18-20 ° C