



Pinot Noir 2020

Domaine Marcel Deiss



Au cœur de l'Alsace, le Domaine Marcel Deiss expérimente et casse les codes depuis 1744.

Sur les coteaux des communes de Rorschwihr, Bergheim, Ribeauvillé, Zellenberg, Riquewihr et Sigolsheim, au cœur du champ de failles de Ribeauvillé la famille Deiss se donne pour mission de développer une viticulture de lieu. Pour ce faire Jean Michel et Mathieu Deiss revendiquent la méthode ancestrale mais aujourd'hui largement inusitée de la Complantation qui consiste à faire cohabiter plusieurs cépages au cœur de la même parcelle.

Jean Michel et Mathieu Deiss portent ainsi le rêve paysan de l'expression vraie du terroir alsacien à travers leurs vins. Leurs cuvées deviennent des œuvres à part entière, complexes, sincères, et en ce sens, profondément universelles. De cette vision naissent des vins magistraux, les amoureux de l'Alsace ne s'y sont pas trompés! L'Alsace comme on ne l'avait jamais vue!

Producteur: Marcel Deiss

Pays: France

Région: Alsace

Désignation réglementée: AOC Alsace

Millésime: 2020

Cépages: Principalement Pinot Noir et en faible proportion de Pinot gris, Pinot Beurot et Blanc

Taux d'alcool: 13,5%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 12185410

Prix (licencié): 30,87\$

Prix (particulier): 35,50\$

VITI-VINI

Type de sol

Issu de différents terroirs principalement argilo-calcaires.

Viticulture

Biologique et Biodynamique.

Vinification

Fermentation lente avec pigeage sans aucun intrant œnologique. Non filtré, non collé.

Élevage

Une année en cuve inox.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Robe rouge profond, nez complexe et aromatique, bouche soyeuse et salivation intense.

Accords vins et mets

S'accordera parfaitement sur des viandes grillées, tartares et charcuteries, les poissons fumés et fromages de vache.

Pour un meilleur service

Servir entre 15 et 16°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire mais peut être gardé 8 années.