

Sipp Mack

VINS D'ALSACE

Pinot Noir Vieilles Vignes 2018

AOC Alsace, Alsace, France

Vin rouge structuré!

LE MILLÉSIME

Le millésime 2018 restera dans les annales, tant au niveau des conditions climatiques peu communes qui ont rythmé l'année que du déroulement et de la qualité de la récolte.

Nos vendanges ont démarré pour la première fois dans l'histoire du domaine, fin août pour le Crémant et se sont terminées en octobre pour les vendanges tardives. Il a fallu être patient et adapter les dates de récolte en fonction des terroirs mais le résultat est là. Les vins sont intenses, nets et rafraîchissants. Équilibre et générosité sont bien au rendez-vous !

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION

Vendangé à maturité, ce Pinot Noir est égrappé dès son arrivée au chai puis macéré à froid pendant quelques jours. Les jus de gouttes et les jus de presse sont séparés après une fermentation d'environ 10 jours.

ÉLEVAGE

L'assemblage pour ce vin est 20% de fûts de chêne de 2 ans et 80% en cuve inox. La mise en bouteille se fait en septembre.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

13.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.8

Acidité tartrique: 4.4 g/l

SERVICE

Peut se conserver 3 à 5 ans. A conserver couché entre 10 à 15°. Se boit à une température légèrement rafraîchit de 12 à 15°.

DÉGUSTATION

Fraise confite, tanins soyeux et fondus. Il est excellent avec des grillades et charcuteries. Convient également au viandes rouges.

ACCORDS GOURMANDS

PRESSE & RÉCOMPENSES



88/100

"Le nez de ce vin est discret avec des notes de cerise noire. La bouche est ample et présente des notes fraîche de cerise noire. La finale est sèche et juteuse."

Anne Krebiehl, Wine Enthusiast, 01/02/2020



Sipp Mack - Hunawehr

1 rue des Vosges, 68150 Hunawehr

Tel. +33 (0)3 89 73 61 88 - contact@sippmack.com

www.sippmack.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

OFIKXF