

BERNHARD & REIBEL

LA GOULÉE

Alsace , France



Disponibilité Importation privée

Humain Pierre Bernhard

Millésime 2015

Appellation Alsace AOC

Lieu, Lieux-Dits Châtenois

Sols Graves

Altitude Des Vignes 300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Terroir de plaine Est Sud-Est

Cépages 100 % Pinot Noir

Viticulture Mode de conduite biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 5 500 pi/ha

HI/Hect 55 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Éraflage, macération départ à froid pendant 10 à 15 jours avec remontages. Fin de fermentation alcoolique puis fermentation malo-lactique en foudre

Levures Indigènes

Élevage En foudre entre 10 et 12 mois

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 70 mg/l

Sucre 0.6 g/l

Acidité 3.33 g/l

Couleur Rouge cerise soutenu

Dégustation Mélange complexe de fruits rouges, framboises et fraises écrasées,. La bouche est soutenue par des tanins présents et lissés libère des arômes généreux de griotte

Température De Service 12-15°C

BOIRES
