

Produit rare issu d'une parcelle exceptionnelle, seulement deux barriques

Appellation	AOC Alsace
Millésime	2017
Cépage	Pinot Noir
Dénomination	<i>Jardin d'Eden</i>
<u>Vignoble</u>	
Localisation	Sigolsheim
Structure du sol	Calcaire
Climat	Semi-continental
<u>Analyses</u>	
Acidité totale (H2SO4)	3,47 g/l
Acidité tartrique	5,3 g/l
pH	3,55
Sucres résiduels	0,4 g/l
Degré alcoolique	13,00 % vol.
Vendange	Manuelle, égrappage et macération de 20 jours
Vinification	Traditionnelle, avec levures indigènes, élevage en fût de Chêne pendant 12 mois Certifié vin Ecocert
<u>Dégustation</u>	
Visuelle	Rouge rubis intense
Olfactive	Nez animal, arômes de vanille
Gustative	Sec, élégant et intense, avec des tannins doux et concentré
Température de service	Entre 11 and 13 °C
Durée de vieillissement	Jusqu'à 10 ans
Indice de sucrosité	0/5
Accords mets-vins	Viandes rouges, boeuf, cheese

Idées recettes

- Croustillant de canard
- Rôti de caille à l'orange
- Filet de canetons avec des cerises et des légumes de saison
- Champignons aux noix