

## Rittersberg

### Pinot Noir

AOC Alsace

#### Accords mets-vin :

Viandes blanches, Volailles  
Brochette de bœuf, cote de bœuf  
Cailles farcies  
Rôtis, Petit gibier, Agneau  
Fromages, camembert, tomme ...

#### Dégustation :

Vin brillant de teinte rubis aux reflets violacés. Son bouquet est puissant et expressif des fruits noirs cassis et mûres. Son attaque en bouche est ample et charpentée avec une belle expression minérale liée au terroir granitique et un tannin soyeux bien intégré.

#### Commentaire :

Situé à Scherwiller au pied du château de l'Ortenbourg sur le massif granitique. Macération longue et pressurage pneumatique, élevage en tonneau de 400 l. Mis en bouteille au domaine.

100% pinot noir de haute maturité pour exprimer pleinement la minéralité du granit.

Température de service : 12 à 14 °C

Conservation : 4 à 6 ans

#### Données techniques :

Terroir délimité, Lieu-dit Rittersberg

Sol granitique à 2 Micas, friable sur roche mère

Exposition Sud, Sud – Est - Pente moyennement forte

Vignoble raisonné pour une viticulture durable et de qualité, certifié **TERRA VITIS**.

Classé **Haute Valeur Environnementale**

Rendement 45 hl/ha

13 % vol – 0.5 g/l S.R. – 5 g/l A.T.

