

Les Confidentielles

Dionysos by Mateo

Pinot Noir

Appellation Alsace contrôlée

Terroir :

Vin issu de nos parcelles abritées par les pluies et les vents d'ouest grâce à l'Ungersberg. Elles bénéficient d'un bel ensoleillement d'Est en Ouest et d'un sol grésosabloneux

Cépage : Pinot noir

Age des vignes : 15 à 30 ans

Viticulture & vinification :

Nous conduisons nos vignes afin d'obtenir la quintessence de nos terroirs, cette pratique est appliquée sur l'ensemble de notre vignoble. Nous pratiquons la taille en Guyot Poussart, des ébourgeonnages manuels, des semis d'engrais vert, nous appliquons des tisanes, décoctions ou purins de plantes sauvages. Nous adaptons nos interventions au cycle de la lune.

Nous portons une attention minutieuse à la vinification qui débute avec une récolte manuelle, puis une macération fermentaire avec un remontage quotidien, un pressurage doux et un élevage d'un an en barrique, non filtré à la mise en bouteille.

Dégustation :




Vin structuré, aux tanins soyeux, fruité aux notes de cerises noires. Belle équilibre, vivacité franche et persistante.

Accords mets/vins :

avec de la charcuterie fumée, de la viande rouge grillée, du chocolat noir de l'équateur...

Aptitude au vieillissement : 5 à 10 ans

Analyses

Millésime	2017 	2018 	2020 
couleur	rouge	rouge	rouge
Degrés d'alcool	13.00 % vol	13.00 % vol	14.00 % vol
Sucres résiduels	0.46 g/l	<0.05 g/l	0.20 g/l
Acidité totale (H ₂ SO ₄)	3.70 g/l	3.93 g/l	3.60 g/l

Température de service : entre 12 et 15°



DOMAINE SOHLER PHILIPPE

80A route des vins 67680 NOTHALTEN

Tél: +33 3 88 92 49 89/ E-mail : contact@sohler.fr

Labélisation:  HVE/  en conversion bio/  bio

