Pinot noir

Barrique l'Exception

Cépages
Pinot noir

Rendement
35 HL/ha

Terroir
Sol argilo calcaire

Age moyen de la vigne
45 ans

Vinification et élevage
Le Pinot Noir est vendangé manuellement avec un tri sélectif à la vigne, récolté avec une maturité optimale.
Eggrapage total avant encuvage. La macération dure 10-15 jours avec des remontages quotidiens. Une fois la macération terminée, le décuvage a lieu afin de presser les baies. Les derniers jus sont mis à part.
La fermentation malolactique est effectuée en cuve Inox thermo-régulé tandis que l'élevage se fait en barrique de 0 à 5 vins (20% de bois neuf).

Le mot du vinificateur
L'élevage en fûts se fait sur une période d'environ 18 mois sur cette cuvée afin d'apporter de la matière et de la structure au vin. La robe est rouge foncé avec des reflets violacés.
Le nez à un aromatique fabuleux, des arômes de fruits rouges sont très présents, un léger goût de barrique est également ressenti mais très subtil.
En bouche, ce Pinot Noir est très expressif, beaucoup de fruit en début de bouche pour finir sur des tanins fins qui sont très présent avec un goût de bois fondu très discret. C'est le Pinot Noir Haute Couture
Ce Pinot Noir est à apprécier avec beaucoup de plat épicé, une bonne viande rouge ou même du gibier assez fort.

Potentiel de garde
8 à 10 ans

Domaine Henri Klée

11 Grand'Rue 68230 Katzenthal
www.vins-klee-henri.com