



# Pinot noir

## Elevé en fûts de chêne

### Cépages

Pinot noir

### Rendement

50 HL/ha

### Terroir

Sol argilo calcaire

### Age moyen de la vigne

35 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 effectué en cuve Inox thermo-régulé tandis que l'élevage se fait en barrique de 0 à 5 vins (10% de bois neuf).

### Le mot du vinificateur

L'élevage en fûts se fait sur une période d'environ 12 mois. La robe est rouge foncé avec des reflets violacés.

Le nez est très aromatique de fruits rouges (griotte, mûre), on ressent également une note de vanille due au bois de la barrique.

Au palais il est très expressif, riche et puissant, marqué par une odeur de barrique, qui n'est pas très prononcé, le bon juste milieu pour ramener de la structure aux vins sans effacer les autres arômes du Pinot Noir.

Ce vin a des tanins soyeux et généreux. Un vin de caractère, à garder quelques années

Ce Pinot Noir est à apprécier avec des viandes rouges, gibiers ou fromages.

### Potentiel de garde

5 à 7 ans

**Domaine Henri Klée**

11 Grand'Rue 68230 Katzenthal  
[www.vins-klee-henri.com](http://www.vins-klee-henri.com)