



Domaine Christophe Mittnacht Terres d'Etoiles – Pinot Noir

2023

● Alsace

Alsace Pinot Noir AOP

- **Format :** 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :**13,5°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

Pinot Noir

Souple et velouté



Domaine

Domaine familial engagé en culture biologique depuis 1999, il fut certifié en biodynamie en 2013. Christophe dispose aujourd'hui de 11 ha de vignes réparties sur les magnifiques terroirs de Hunawihr et Ribeauvillé. Les vignes d'en moyenne 30 ans sont étendues sur des sols marno-calcaires de Muschelkalk.



Vinification

Un travail de labour et d'enherbement s'effectuent sur le sol marno-calcaire sur Muschelkalk. La densité de plantation est de 5500 pieds/hectare. Les vendanges sont manuelles, sur des vignes d'en moyenne 30 ans. La macération pelliculaire dure 10 jours, et l'élevage se fait durant 4 mois en « barrique de plusieurs vins ».



Dégustation

Il a une robe limpide de couleur rouge rubis profond. Il n'a pas été filtré, tout juste clarifié. Le nez est expressif et élégant, aux senteurs de fruits rouges. En bouche ce vin sec se situe encore dans sa phase de jeunesse. La bouche est très bien structurée, marquée par des tanins fondus et une fraîcheur typiquement « alsacienne ». Les saveurs rappellent à nouveau les fruits rouges.



Conseil de service

Afin d'exprimer sa complexité, servir le vin entre 12°C et 14° avec des gibiers, grillades, pizzas, quiches, charcuteries, plats à base de tomates ou avec des fromages légers (vache, brebis et chèvre).