

**PIERRE SPARR**

Depuis 1680...



## Pinot Noir Réserve 2011



**Appellation** : AOC Alsace

**Taille du vignoble** : 12 HA

**Situation du vignoble** : de Molsheim à Thann

**Terroir** : Argilo-calcaire, granite, schiste, sablonneux, gneiss

**Cépage** : Pinot Noir

**Rendement** : 60HL/HA

**Vinification** : Egrappage et macération d'une à trois semaines. Pressurage avec fractionnement qualitatif des jus. Fermentation malolactique et élevage en foudre de chêne.

**Vieillessement** : Foudres en chêne et cuves inox

**Longévité** : A conserver 3 à 5 ans

**Date des vendanges** : première quinzaine d'octobre

**Age des vignes** : 20 ans

**Dégustation** : Belle robe pourpre. Souple, aux arômes de fruits rouges; les tanins sont bien fondus. Belle fraîcheur en bouche, d'une acidité agréable, bien structuré, avec une finale aromatique très présente. Servir frais entre 12° et 14°C.

**Mets** : Il déploie tout son charme et son originalité avec viandes rouges et blanches. Excellent sur les fromages.

### **Analyses :**

- **Millésime** : 2011
- **Acidité Totale (AC. TART.)** : 4.74 g/l
- **PH (Acidité en PH+)** : 3.54
- **Sucres Réducteurs** : 1.5 g/l
- **Titre Alcool. Volum.** : 12.3 %