



Pinot noir

Concours « Overall Winner » Meilleur vin belge 2018 / VVS Brugge

Robe rouge rubis foncé, élevé un an dans les barriques Puissance de Chassin. Pure expression de raisin ensoleillé avec une forte influence du sol et des épices séduisantes. Fruits noirs ; cerise, mûre sauvage. Texture subtile et veloutée et contact en bouche caressant avec des tanins mûrs et souples. Un bel équilibre avec beaucoup de structure, une expression du terroir et une longue longueur en bouche.

Souvent décrit avec paroles par les journalistes du vin. Il y a quelques années, le célèbre écrivain oenologique Oz Clarke déclarait en dégustant le Pinot Noir Aldeneyck à la London Wine Fair : « Beaucoup de structure, de fruit, parfaitement équilibré, c'est une découverte ! »

Vignoble, raisin et artisanat



ASSEMBLÉE

Pinot noir



SOL

Terroir de galets et de graviers riche en minéraux



VINIFICATION

Vendanges manuelles suivies de cinq jours de macération à froid. Cuvaïson trois semaines, Pigeage 3x par jour avec remontage. Elevage de douze mois sur pièces de chêne français, 25% neuves. Tonnellerie Chassin de Rully Bourgogne.

Conseils pour profiter



LA GASTRONOMIE

Plats de viande raffinés, mais aussi gibier à plumes et fromages.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

13 – 16°C



POTENTIEL DE STOCKAGE

10 années

Caractéristiques

ALCOOL (%) 13% vol.

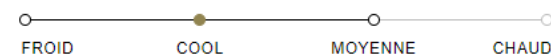
SUCRE RÉSIDUE 0 gr (sucre de raisin non fermenté)

ACIDES 4,6 gr / Français Méthode de mesure 3.01

Climat et emplacement

RÉGION

Maasvallei Limbourg



○ CONTINENTAL

○ MÉDITERRANÉEN

● MARITIME