Pinot Noir *Symbiose*

« Vignoble de Montagne »

Cépage : Pinot Noir
Appellation : AOC Alsace
Vendange : 100 % manuelle
Alcool : 13 %
Age moyen des vignes : 28 ans

Millésime : 2022
Pays : France
Rendement : 45hl/ha
Sucres résiduels : 0 gr
Garde : 8 ans

Terroir : Arkose et limons argileux

Vinification : Macération 3/4 égrappés, 1/4 en grappes entières.
Elevage : 9 mois en barrique ancienne

---

*Notre domaine, entreprise familiale située à Albé, exploite 14ha de vignes sur la commune et sur Villé **en agriculture biologique**. Notre vignoble bénéficie d'un climat exceptionnel, caractéristique d'un **vignoble de montagne**. Il est situé sur des coteaux escarpés et est composé principalement de schiste gris.*





Michel et Clément BARTHEL