Domaine Frédéric MOCHEL

Vins d'Alsace



Vignerons de père en fils depuis 1669, la famille Mochel, installée dans le village de Traenheim à une vingtaine de kilomètres à l'ouest de Strasbourg, cultive 10 hectares de vignes, dont 5 hectares dans le Grand Cru Altenberg de Bergbieten et 5 hectares sur le terroir de Traenheim.

Pinot Noir Réserve 2020 – AOC Alsace



Description

Implantées au cœur du vignoble de la Couronne d'Or, les vignes sont situées sur le terroir de Traenheim. Exposées au nord, elles bénéficient d'un sol marneux et profond. De par cette situation, les vins produits possèdent une belle acidité et expriment de la finesse et de la fraîcheur.

Données techniques

Cépage : Pinot noir
Terroir : Marneux
Récolte : 10 septembre 2020 – manuelle
Age moyen des vignes : 25 ans – **Rendement** : 15 hl/ha
Vinification : Macération de 15 jours, suivie d'une fermentation malo-lactique et d'un élevage en barriques anciennes
Mise en bouteille : 16 septembre2021
Alcool acquis : 14.5° – **Sucres résiduels** : 1.9 g/l – **Acidité totale** : 5.4 g/l
Optimum de dégustation : 2024/2030+

Commentaires de dégustation

Le nez est puissant et délicieusement aromatique, sur des notes de petits fruits rouges et de vanille. La bouche tout en équilibre entre puissance et finesse. La finale est nette et tonique.
Un Pinot noir de gastronomie qui se mariera à merveille avec une araignée de bœuf accompagnée de petits légumes grillés.

Température de service : 13° - 15°

RVF 93 pts