

**PINOT NOIR 2020 Schwarzberg LOBERGER A.BIODYNAMIE 75 cl**

Le nez s'ouvre sur des notes fruitées de petits fruits rouges comme la groseille, et la griotte, légèrement grillé. La bouche est subtile, soyeuse, su



**Référence :** 400054

**Prix :** 18.95 €

**Descriptif :**

**PINOT NOIR 2020 Schwarzberg LOBERGER A.BIODYNAMIE 75 cl**

Le Domaine LOBERGER est établi en Alsace, dans le petit village de Bergholtz, niché au creux des collines sous-vosgiennes, berceau géologique propice à la naissance de grands vins comme le vignoble Alsacien en a le secret. C'est en 1984 que Jean-Jacques LOBERGER prend la tête de l'exploitation et se tourne vers l'agriculture biologique et biodynamique. Le vignoble est situé en altitude 250 à 480 mètres sur des pentes atteignant 60%. Le vignoble est travaillé dans le respect le plus total de l'environnement en suivant les préceptes de l'agriculture biologique et biodynamique. Tout intrant chimique ou produit de synthèse est exclus. A leur place, sont utilisées des « tisanes de plantes » (prêle, osier, orties entre autres) et différentes préparations homéopathiques pour dynamiser le sol et la vigne.

notes de dégustation:

Le nez s'ouvre sur des notes fruitées de petits fruits rouges comme la groseille, et la griotte, légèrement grillé. La bouche est subtile, soyeuse, sur la griotte et le clou de girofle apportant un côté chaud mais tout sur un volume enveloppant très délicat, d'une belle longueur tout en finesse.

cépage : 100% pinot noir, vignes de 35 ans, élevage , sur sols composés de grès rose pure, calcaro-gréseux, marno-gréseux, argilo-gréseux, volcano-gréseux. L'exposition des parcelles : Sud-Sud Est et en pente (peu de vignes en plaine) ,tri sélectif à la vigne également au chai, 3 semaines de macération avec remontage 1 fois par jour, puis élevage en cuve inox comme les blancs. Pas de filtration pour le Pinot Noir mais seulement 2-3 soutirages rigoureux pour éviter toutes particules grossières, mise en bouteille au mois d'Août .

accords: buffet campagnard composé de viandes froides et de charcuteries ,les viandes grillées, au barbecue, à la plancha ou au four, taboulé, tajine d'agneau et couscous

T°S : 14°C

G: 2027

[Lien vers la fiche du produit](#)