



# Vins fins d'Alsace

Vigneron-Récoltant

## Fiche Technique

**Dénomination commerciale :** PINOT NOIR  
**Jean-Bernard ZIEGLER**

**Cépage :** Pinot Noir

**Couleur :** Rosé

**Volume :** 75 cl

**Millésime :** 2019

**Age des vignes :** 9 ans

**Terroir :** Argilo Calcaire (Effenberg parcelle issue du Bollenberg)

**Production :** en reconversion biologique

**Vendange :** manuelle ou mécanique

**Suivi œnologique :** journalier par notre œnologue conseil.

**Elevage :** en fut inox avec système de thermorégulation.

**Filtration :** Tangentiel

**Mise en bouteille :** au domaine par un prestataire, bouchage traditionnel en liège

**Analyse :** Alcool 12.5°



## Dégustation

Ce vin, issu de notre parcelle « Effenberg. »

A l'encuvage du Pinot Noir, le jus de raisin a été retiré de son marc, après quelques minutes notre rosé de saigné est né.

Echange harmonieux entre la fraîcheur et des subtiles arômes fruités, vin de plaisir.

## Accords mets-vins

Tous vos repas d'été, de l'apéritif au dessert.

Le Pinot Noir est un cépage alsacien qui était cultivé au Moyen Age, cependant autour du XVIème siècle la production était en déclin. C'est pour cela que beaucoup considère le Pinot Noir comme une nouveauté alors qu'en réalité ce n'est que l'héritage du passé qui connaît un succès croissant.



Jean-Bernard ZIEGLER 1, rue d'été - 68500 ORSCHWIHR - Tél. 03 89 76 90 12 – Port. 07.70.76.73.00

Email : [contact@domaine-jbiegler.fr](mailto:contact@domaine-jbiegler.fr) site : [www.domaine-jbiegler.fr](http://www.domaine-jbiegler.fr)

EARL au capital de 120 300 Euros - Tribunal d'instance de Colmar - RC b 349 380 345 - Siret 349 380 345 000 18 - code APE 121Z - n° tva Intracom : FR78 34938034500018