



Pinot Noir
Vieilles Vignes
2003
Domaine Barmès-Buecher

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Pinot Noir
Encépagement :	100 % Pinot Noir
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Marno-calcaire de l'oligocène
Situation :	Sud en coteaux sur Hengst classé Grand Cru en vins blancs
Production moyenne :	1000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	18 hl/ha
Vinification :	Egrappé 100%, pigeage au pied, macération longue 4 semaines
Elevage :	22 mois en barriques neuves sans souffre
Vinificateur :	François Barmès
Propriétaire :	Famille Barmès-Buecher

Analyse

Visuel :	Robe rouge / noire, belle profondeur laissant présager d'une belle matière.
Olfactif :	Le nez est extrêmement complexe, marqué par des senteurs de café finement torréfiées, de chocolat, de vanille et d'un fruité exaltant de mûres et cerises noires.
Gustatif :	En bouche, le vin est puissant, l'attaque est surprenante, les épices comme le poivre noir, le curcuma se mêlent de saveurs de fruits noirs. La finale fait apparaître des tanins sérieux et une longueur impressionnante.
Global :	Un vin hors normes, issu d'un grand terroir marno-calcaire, "le Hengst". Ajoutez à cela, les conditions climatiques exceptionnelles de 2003, plus le talent de François Barmès et vous obtenez un résultat "unique" en Alsace.

Dix-verres

Apogée :	2006 – 2012
Prix estimé à ce jour :	29.50 €TTC – Tarif Club : 26 €TTC
Accords mets - vin :	Tajine d'agneau aux épices
Service :	16 – 17°C. A carafer 30 mn avant de servir.