JOSEPH FREUDENREICH
VINS D'ALSACE

Pinot Noir Vieilles-Vignes Médaille d'Or
2024

Appellation : AOC Alsace
Type : Rouge Sec

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Alcool : 13,5 %
Sucre : <2 g/L
Acidité (Tart.) : 6 g/L
Vendange : Manuelle

Vinification
Vendange manuelle, égrappage puis macération en cuve de plusieurs semaines avec remontage journalier. Pressurage puis élevage sur lies fines pendant 9 mois, mis en bouteille au domaine.

Notes de dégustation
Robe : Rouge soutenu aux reflets rubis profonds, elle évoque la concentration et la maturité.
Nez : Délicat mais plus dense, il s'ouvre sur des arômes de cerise noire, de petits fruits rouges mûrs, d'épices douces, avec une pointe boisée discrète et bien intégrée.
Bouche : La matière est ample, souple, avec des tanins fins et fondus qui apportent structure et longueur. L'ensemble reste fluide et équilibré, porté par une belle intensité fruitée.

Finale : Fraîche et élégante, elle s'étire sur une note légèrement poivrée. Un Pinot Noir de vieille vigne classique et racé, qui allie finesse, profondeur et maîtrise.

Potentiel de garde
Idéal à boire dans sa jeunesse pour son fruité et sa fraîcheur. Peut se garder jusqu'à 5 ans en cave.

Température de service
Entre 12 et 14°C

Accords mets vin
Ce Pinot Noir de vieille vigne, à la fois fin et structuré, s'accorde parfaitement avec une cuisine de terroir raffinée. Il accompagne avec élégance une caille rôtie aux figues, un filet mignon en croûte d'herbes ou encore une volaille farcie aux champignons.

Son équilibre délicat et sa fraîcheur en font également un allié subtil pour des poissons cuisinés au vin rouge (comme un saumon grillé sauce pinot noir), ou des plats végétariens aux saveurs terriennes : risotto aux champignons, tarte à l'échalote ou gratin de légumes racines. Un rouge de caractère, taillé pour les accords précis.