JOSEPH FREUDENREICH
VINS D'ALSACE

Rouge d'Alsace "Barrique"
2024

Appellation : AOC Alsace
Type : Rouge Sec

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Alcool : 13,5 %
Sucre : < 2 g/L
Acidité (Tart.) : 6.2 g/L
Vendange : Manuelle

Vinification
Vendange manuelle, macération en cuve durant plusieurs semaines avec remontage et pigeage régulier. Pressurage et élevage sur lies fines en barrique pendant 9 mois. Mis en bouteille au domaine.

Notes de dégustation
Robe : Rouge soutenu aux reflets grenat.
Nez : Profond et raffiné, mêlant la griotte bien mûre et des notes d'épices douces. À l'aération, apparaissent des arômes plus complexes de vanille, de fève tonka et une subtile touche boisée et toastée, parfaitement fondue.
Bouche : L'attaque est ample et généreuse. Le vin s'impose avec puissance et caractère. Les tanins, présents et bien construits, offrent une belle structure sans dureté. On retrouve une palette aromatique riche, marquée par les baies noires mûres, les épices, et une pointe de réglisse. L'élevage en fût apporte de la profondeur, du relief, et prolonge la bouche sans dominer le fruit.

Finale : Longue, savoureuse, sur des notes persistantes de cerise noire et de cacao

Potentiel de garde
Peut se garder jusqu'à 10 ans en cave.

Température de service
15-16 °C

Accords mets vin
Magret de canard, filet mignon au jus corsé, tajine d'agneau aux fruits secs, fromages affinés (tomme, Comté, Cantal entre-deux).