



# Pinot Noir "Rouge de Saint-Hippolyte" 2023

75 cl

---

## Vinification du Pinot Noir "Rouge de Saint-Hippolyte"

Les raisins sont exclusivement issus des parcelles classées en AOC Alsace Communale "Rouge de Saint-Hippolyte". Après quelques jours de macération et un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique.

## Description du Pinot Noir "Rouge de Saint-Hippolyte"

La robe est d'un rouge grenat profond, avec de fins reflets violacés. Le nez est franc sur des épices grillées accompagnées de notes de fruits rouges mûrs et de cacao. La bouche est onctueuse, avec une bonne présence et longueur. Les tanins sont caressants, soyeux et harmonieux comme du velours.

À réserver sur de la charcuterie ou une belle viande rouge.

## Aspect technique du Pinot Noir "Rouge de Saint-Hippolyte"

Cépage : Pinot Noir  
Consommez entre 12° et 14°C  
Sucrosité : 2 g/l  
Alcool : 13°

## Situation géographique et sol

Le vignoble rouge de Saint-Hippolyte s'étend sur les pentes sud de la commune éponyme. Les terroirs y sont arides et solaires fondés sur les granites gris de Thannenkirch.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.

Le saviez-vous ?

Le "Rouge de Saint-Hippolyte" est une des 13 dénominations Communales de l'Appellation Alsace. Cette dénomination répond à des règles de production spécifiques, plus restrictives que pour l'appellation régionale : encépagement, densité de plantation, règles de taille, palissage, maturité des raisins, rendements.

---