

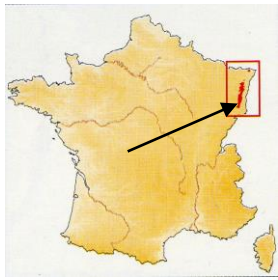


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Alsace
Pinot noir
Producteur : Wolf Dresch
<https://vins-dalsace-wolff-dresch.business.site/>



Région

Alsace

Sous région

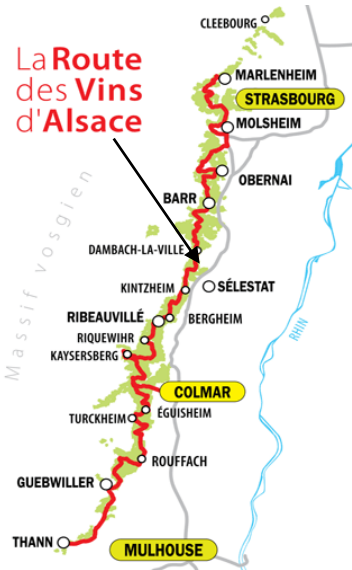
Bas Rhin

Situation géographique

Entre Dambach la ville et Epfig dans le village de Blinschwiller

Millésime

Note :



Principaux cépages

Pinot noir

Terroir

Argilo calcaire principalement, sols granitiques pour la production de vins plus légers.

Climat

Zones tempérées

Observations

- A.O.C. depuis 1945. On eut également la trouver sous la dénomination A.O.P.
- Existe en blanc et rosé.
- Il n'existe pas de grand cru pour les vins rouges d'Alsace (gewurztraminer, muscat, pinot gris et riesling).
- Superficie de 1 100 Ha pour une production de 80 000 Hl soit un rendement de base de 72 Hl/Ha.
- Il est interdit de vendre les A.O.C. Alsace en bag in box.
- Le pinot noir occupe 8,7 % de la superficie du vignoble Alsacien. Le pinot noir est utilisé pour l'élaboration des crémants.
- Domaine de 8,5 Ha. La famille cultive tous les cépages et possède 1 Ha en Grand Cru.
- Le grand cru du village s'appelle Winzenberg.
- Potentiel de garde de 2 à 5 ans.
- Température de service : 10 à 14° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- | | | |
|---------------|---|--------------------------|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ Viandes rouges | ■ |
| Poissons | ■ Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | <input type="checkbox"/> Fromages forts | <input type="checkbox"/> |
| Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts | ■ |

Originalité

Très apprécié autour des buffets campagnards et des pique-niques proposant des charcuteries, des grillades, des salades et, puisque les vins rouges d'Alsace ne sont pas trop tanniques, pourquoi ne pas les associer aux poissons. Mentionnons également les desserts peu sucrés au chocolat ou les assiettes de fruits rouges qui apprécient ses arômes.

Remarque : Même si l'Alsace est surtout reconnue pour ses vins blancs, de nombreux documents relatifs à des inventaires de caves abbatiales et à des dîmes de vin prélevées par l'Eglise au Moyen Age, font état de proportions considérables de vin rouge. Parmi les 40 cépages utilisés à cette époque, le Pinot Noir figurait en bonne place. Très curieusement un déclin de cette production s'amorça à la fin du XVIème siècle et seules quelques localités alsaciennes conservèrent la tradition des vins rouges (Ottrott, Saint Léonard, Boersch, Saint Hippolyte, Rodern, Marlenheim...). Ce que beaucoup considèrent donc aujourd'hui comme une nouveauté n'est en réalité qu'un héritage du passé qui connaît un succès croissant.