

Pinot Noir

Vins d'Alsace Kuentz



Le Vignoble Kuentz

Le vignoble familial Kuentz est établi à Pfaffenheim depuis 1650.

Romain et son fils Michel allient tradition et modernité, et produisent avec passion les différents cépages d'Alsace, le Crémant d'Alsace, les Grands Crus Steinert, les Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles.

Situé dans un le petit village de Pfaffenheim, au sud de Colmar, les vignes sont d'une superficie d'environ 8 hectares. Elles sont situées sur 4 villages différents, à savoir: Pfaffenheim, Guebenschwihr, Rouffach et Herrlisheim.

Les types de sols varient donc de calcaire à argilo-gréseux. L'âge des vignes varie de 5 à plus de 60 ans!

Le vignoble Kuentz est membre des 8000 Vignerons Indépendants de France depuis plus d'une vingtaine d'années.

Le Pinot Noir

- ▶ Géologie: Type de sol limoneux avec exposition Est et Sud-Est
- ▶ Vignes: 45 Ares entre 15 et 30 ans
- ▶ Elevage: Méthode traditionnelle, fermentation en cuves de chêne
- ▶ stockage en cuves inox
- ▶ Sucre résiduel: Entre 0,5 et 1g/L

La dégustation

- ▶ Robe rouge légère, il est discret et élégant avec de belles notes de petits fruits rouges.
- ▶ Il est souple au palais avec les mêmes fruits rouges et des tannins soyeux.
- ▶ Il est parfait pour les viandes blanches ou rouges, les charcuteries, les grillades et les fromages.