

CARACTÉRISTIQUES

ALLERGÈNES

PINOT NOIR

Cuvée du Chat Noir

Notre Pinot Noir Cuvée du Chat Noir est produit à partir d'une vigne plantée sur le Kirchberg de Barr en 1989. Ce cépage est très bien adapté aux conditions de production de ce terroir classé parmi les 51 Grand Cru alsaciens. Un ensoleillement optimal et une géologie très marquée par son origine calcaire oolithique réunissent d'excellentes conditions de maturation pour nos raisins cultivés dans le respect de leur environnement. Le Kirchberg apporte sa marque du terroir grâce à une minéralité prononcée et digeste.

Après 10 mois de patience dans notre cave, notre Pinot Noir cuvée du Chat Noir est de nouveau disponible avec un millésime 2021 exceptionnel. Une robe robe sombre et profonde, des arômes de cerise noire juteuse et fraîche avec une légère touche vanillée et épicée, une bouche généreuse et charnue tout en finesse

Un très beau vin à boire dès à présent mais qui offre un grand potentiel de garde pour les collectionneurs.

Récolte : 18 SEPTEMBRE 2021

Macération pelliculaire : 9 jours raisins éraflés

Entonnage en barriques bourguignonnes (2-3 et 4 ans) : 29 septembre 2022

Soutirage et assemblage : 1 SEPTEMBRE 2021

Mise en bouteille : 9 SEPTEMBRE 2021

Filtration légère

Alc. by vol : 13.5 %

Garde : 5 à 10 ans

Service : 12° à 14°

Accompagnement : viandes blanches ou rouges, petits gibiers et fromages.



Domaine Hering

+33 (0)3 88 08 90 07

6, rue Docteur Sultzer
67140 BARR

www.vins-hering.com