



ALLEMAGNE PFALZ PINOT NOIR
TROCKEN " LOSSRIEDEL " 2015 "
PRIMUS " DOMAINE SIEGRIST

Pays : Allemagne
Région : Pfalz
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Pinot Noir

Note de dégustation :

Belle robe rubis brillant et lumineux. Au nez, le séduisant bouquet exprime un parfum de cerise noire sauvage, de mûre et de figue, des notes épicées délicates, des touches de torréfaction moka et café ainsi que de cuir. Un grand vin bien structuré avec une belle tension, velouté et intense, longue finale en bouche sur un fruit bien prononcé. Un Pinot Noir avec un grand potentiel, très belle combinaison entre élégance, finesse et puissance.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Canard à l'orange, Chateaubriand de bœuf sauce Roquefort, plateau de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Le Domaine Siegrist, vignerons en troisième génération, cultive dans le Palatinat Méridional des vins de grande qualité. Membre du VDP depuis 2000, ils travaillent les sols dans le plus grand respect de la nature. Leur grands Pinot Noir sont dotés d'un énorme potentiel de maturation. On appelle 'Lössriedel' les douces élévations du Piedmont des collines de la forêt du Palatinat, elles ont un énorme potentiel en nutriments et une grande capacité de rétention d'eau, elles se sont formées par le dépôt de 6 à 8 mètres de poussière de loess limoneux contenant du quartz. Un sol offrant un El Dorado pour de grands vins. Ce pinot noir « Lössriedel » est élevé 24 mois dans de nouveaux fûts en chêne du Palatinat.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

