



## Pinot Noir, 2019

Gröhl, Weingut Eckehart (Stefan B. Ress)  
ALLEMAGNE, RHEINHESSEN, RHEINHESSEN

Notes de chêne & sol forestier. Belle acité, tannins doux, saveurs de framboise, cerise, fraise des bois

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	82 ans
GÉOLOGIE DU SOL	Schiste et argileux
VINIFICATION	Fermentation sur les peaux.
ÉLEVAGE	Vieilli en fût de chêne grand format.

CODE SAQ  
15223565

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
31.50 \$

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

En tant que domaine viticole familial, les Gröhl produisent du vin à Weinolsheim (Rheinhessen) depuis 1625 – soit 13 générations. Dans le vignoble, le respect de la vigne ainsi que la biodiversité sont très importants. De nombreuses plantes constituent une source de nourriture pour les abeilles et les bourdons. Cela crée une couverture naturelle sur le sol et le protège du dessèchement. Enfin, le verdissement assure une accumulation naturelle d'humus, une meilleure capacité de stockage de l'eau et une meilleure structure du sol grâce à la pourriture et à la décomposition par les micro-organismes. La qualité du vin vient du vignoble, où nous influençons activement la qualité. Les bons et grands vins ne peuvent être élaborés qu'à partir de raisins savoureux et sains ! De nombreuses mesures sont prises dans le vignoble tout au long de l'année, ce qui conduit à une augmentation de la qualité. Cela comprend, par exemple, la taille, l'éclatement des doubles pousses, l'élimination des raisins misérables et la réduction de moitié des raisins. À l'automne, nous récoltons traditionnellement une grande partie de nos vignes à la main afin de pouvoir sélectionner parfaitement les raisins. Nous traversons souvent plusieurs fois un vignoble et ne récoltons que les raisins mûrs. Ici, vous pouvez découvrir ce qui se passe ensuite dans la cave après la récolte de nos raisins.