

D O M A I N E  
Sylvie SPIELMANN

Route de Thannenkirch 68750 BERGHEIM

Vins d'Alsace



# L'OR NOIR

## Bergheim 2009

Seul cépage d'Alsace à produire des vins rouges ou rosés, le Pinot Noir est un vin aux multiples facettes. Vinifié en rosé, il donne un vin léger et très aromatique, au nez typique de fruits rouges, cerise, fraise écrasée ou griotte noire.

Vinifié en rouge, le Pinot Noir d'Alsace est, selon les terroirs et le style de vinification, tendre et rond, mais aussi parfois beaucoup plus riche et structuré, avec une acidité et une complexité qui le rendent digne d'une très longue garde.

En osant l'élevage en barrique, il est possible d'atteindre un fondu et une ouverture exceptionnels, et à partir de 1999, une partie de la production est élevée en barrique, dans la grande tradition française.

Toujours en recherche, le Domaine Sylvie Spielmann entend profiter de ses meilleurs terroirs calcaires et des riches marnes de l'ancienne carrière de gypse, pour explorer toutes les possibilités de ce cépage.

Cette recherche donne naissance à un rosé tendre et parfumé et à un beau rouge non filtré, riche, gras, complet et d'une grande densité aromatique aux notes épicées et poivrées tout à fait spécifiques.

Le pinot noir est un cépage délicat qui très mûr, prend facilement la pourriture noble sur notre domaine. Ces raisins doivent bien sûr être totalement mis de côté. Nous élaborons avec ce jus très concentré un liquoreux remarquable, d'une grande rareté que nous appelons "L'Or Noir"



### Entre mets et vins

- à l'apéritif.
- avec les foies gras.
- avec les cuisines sucrées salées.
- avec les desserts à base de chocolat, pruneaux et figes.

#### Terroir :

- Type de sol : Marnes grises et noires à gypse du Keuper
- Exposition : Ouest en partie et plateau

Age de la vigne : 19 ans

Rendement : 30 hl/ha

Vinification : traditionnelle, levures indigènes

Elevage : sur lies pendant 5 mois

Description : L'OR NOIR est un pinot noir vinifié en blanc, issu de raisins récoltés en surmaturité atteints par la pourriture noble. Ce vin moelleux aux notes de fruits et d'agrumes confits, garde une belle fraîcheur en fin de bouche.

A consommer : à partir de 2011  
optimum 2016  
jusqu'à 2025

Equilibre gustatif : Sec Rond **Moelleux Liqueureux**



Tris des raisins dans deux seaux, les oranges pour les grains nobles.

[www.sylviespielmann.com](http://www.sylviespielmann.com)

Élaboré le 17/02/2011

Sulfites Total : 163 mg/l.  
Sucre : 67.4 g/l Alcool : 12.65% vol  
Acidité Totale (H2S04) : 4.03 g/l.

Vin issu de raisins en agriculture biologique  
Méthode biodynamique  
Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT

