

D O M A I N E  
Sylvie SPIELMANN

Route de Thannenkirch 68750 BERGHEIM

Vins d'Alsace



# Pinot noir

## Réserve Bergheim 2012

Seul cépage d'Alsace à produire des vins rouges ou rosés, le Pinot Noir est un vin aux multiples facettes. Vinifié en rouge fruité, il donne un vin gouleyant 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 exceptionnelle. 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 rouge 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. A partir de 1999, une partie de la production est élevée en barrique, dans la grande tradition française.



### Entre mets et vins

- avec les viandes rouges et les gibiers.
- avec les volailles à chair rouge (canard,...)

#### Terroir :

- **Type de sol :** Marnes grises et noires à gypse du Keuper

- **Exposition :** Sud et en partie et plateau

**Age de la vigne :** 22 ans

**Rendement :** 50 hl/ha

**Recolte :** 100 % manuelle

**Vinification :** traditionnelle, levures indigènes,  
100 % sucre naturel du raisin.

**Elevage :** sur lies pendant 5 mois

**Description :** Un vin issu de vigne au rendement faible et vinifié en vendanges entières. Il exprime au nez des arômes de fruits noirs (mûres, cassis) et quetsche. Ce vin gagne à être carafé, il révèle en bouche une belle structure soutenue par sa minéralité. Ce grand vin de caractère est un très bel exemple de vin issu de sol de **marnes à gypse**.

**A consommer :** à partir de 2015  
optimum 2018  
jusqu'à 2026

**Sulfites Total :** 28 mg/l

**Sucre :** 0.5 g/l **Alcool :** 12.64 % vol.

**Acidité Totale (H2SO4) :** 2.78 g/l

**Equilibre gustatif :**  Sec  Rond  Moelleux  Liqueux



Le pinot noir en pleine maturité.

Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS  
Agriculture France  
Vin biologique Méthode biodynamique



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 21/03/2014