



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Julien Meyer

PINOT NOIR LES PIERRES CHAUDES

SCHEDA TECNICA

Un Pinot nero in purezza naturale, da vigne di oltre 30 anni.




 TIPOLOGIA	Rosso
 DENOMINAZIONE	AOC Alsace
 UVAGGIO	Pinot noir
 EVOLUZIONE	3-4 anni
 VOLUME IN ALCOL	13% vol
 TEMPERATURA IDEALE	15-16° C
 CALICE	medio



Julien Meyer

PINOT NOIR LES PIERRES CHAUDES

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  rubino intenso con riflessi violacei;
-  al naso è fine, fresco, e si esprime con frutti neri molto maturi rinfrescati da un tocco di resina e balsamico intrigante;
-  al palato è rotonda, ampio, avvolgente, dal tannino levigato e ritorni di frutta avvertiti al naso, unito a note speziate. Il tutto è equilibrato con un finale lungo ed elegante.

freschezza
80%



sapidità
75%

corpo
95%

morbidezza
80%

tannicità
80%

VINIFICAZIONE

-  Uve che crescono su terreni caratterizzati da arenaria, granito, argilla bianca e gneiss. Pinot nero in purezza raccolto con una vendemmia manuale e attenta, invecchiato in demi-muids (barili da 600 l) per circa tre settimane. Senza solfiti aggiunti.
- 

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un Pinot nero di grande carattere, che richiede abbinamento a piatti importanti e profumati.

Di grande soddisfazione in abbinamento a formaggi francesi e da provare con gli arrosti.

- **PROFUMATO**
- **INTENSO**
- **PIATTI RICCHI**

ARROSTO DI MAIALE AL TARTUFO

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Per chi cerca un abbinamento di grande soddisfazione l'arrosto al tartufo è l'ideale: i profumi e i sapori intensi faranno a gara, per un mix indimenticabile

CHOUROUTE D'ALSACE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

La choucroute garnie è una ricetta alsaziana per preparare i crauti con salsicce o altre carni salate con salumi e patate. La finezza del Pinot noir e la sua capacità di pure il palato lo rendono una scelta territoriale di grande effetto.



LA CANTINA

La cantina è tra i pionieri del biologico nella regione da 30 anni. Il passaggio alla biodinamica è del 1998. Una logica progressiva crescita nell'approccio rispettoso e volto alla qualità, con il desiderio di esprimere in modo diretto il terroir.

Il trattamento biodinamico in vigna e i pochi interventi in cantina consentono di abbassare drasticamente i solfiti aggiunti e addirittura non aggiungerne affatto.

Una scommessa vera se si pensa che la produzione è per il 90% costituita da vini bianchi.



Le diverse cuvée di Chaudes Meyer hanno una purezza ed espressività straordinarie.

La tenuta conta di 8 ettari vitati, a Nohalten, a nord di Sélestat.

Tra i loro vigneti c'è il Grand Cru Muenchberg, costituito da sabbie rosa sedimentarie fatte da rocce vecchie di 250 milioni di anni, alcune delle quali di origine vulcanica. Sono terreni che conferiscono ai loro vini un mix di finezza e di carattere indimenticabili.



Alcuni esempi?

Trattano i parassiti della vite con prodotti naturali per preservare l'ecosistema; usano solo fertilizzanti organici (silice, compost, carbonato, basalto) o meccanici (fresatura, aratura, ossigenazione...).



LA REGIONE: ALSAZIA

REGIONE POLITICA



REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE

 15.500 hr vitati

 1.000.000 hL vino

VINI BIANCHI CHE HANNO SCRITTO LA STORIA, E IL PINOT NERO

L'Alsazia è probabilmente la regione vinicola francese più celebre al mondo per i **vini bianchi**. Si tratta di una striscia di terra al confine con la Germania e con questa lungamente contesa in passato.

Si coltivano quasi esclusivamente uve a bacca bianca con le quali si producono diversi stili di vini. L'unico rappresentante delle uve rosse in Alsazia è il pinot nero. In Alsazia si coltivano uve fra le più aromatiche al mondo, tra cui gewürztraminer e riesling.



Vigneti a Rorschwihr

LA REGIONE: ALSAZIA

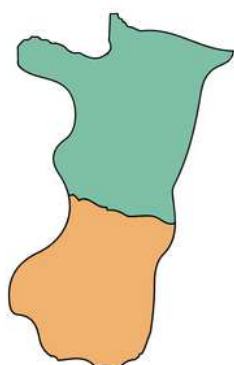
Il **clima** è semicontinentale dovuto alla posizione geografica eccezionale. I vigneti sono riparati dalle influenze oceaniche dal massiccio dei Vosgi, la maggior parte dei quali esposti a sud, sud-est. Le vigne beneficiano di un microclima piuttosto secco: questo permette un ciclo della vite particolarmente lungo e permette una maturazione delle uve bianche più qualitative.

Una peculiarità del territorio è la repentina variabilità dei **suoli**: un'alternanza di granito e calcare, con una miriade di soluzioni in cui intervengono argilla, scisti e gesso, in grado di offrire ai vitigni sfumature odorose molto più sottili e intense, fruttate e minerali. Qui vengono coltivati riesling, gewürztraminer, muscat d'Alsace, pinot grigio e pinot bianco per la bacca bianca, oltre al pinot nero.



Vigneti a Mulhouse

LA REGIONE: ALSAZIA



SOTTOZONE

- Basso Reno
- Alto Reno

VITIGNI PRINCIPALI

- Chardonnay
- Pinot blanc
- Pinot gris
- Auxerrois
- Riesling
- Gewürztraminer
- Pinot noir
- Chasselas

L'Alsazia è divisa in due dipartimenti: il **Basso Reno**, con capitale Strasburgo, l'area più a nord e l'**Alto Reno**, a sud. Questa zona, compresa tra Bergheim e Mulhouse, è considerata la zona più adatta alla lavorazione della vite, dove sono concentrati i 2/3 delle vigne alsaziane.

È una delle rare regioni francesi dove i vini sono generalmente indicati, oltre che con la loro Appellation, anche con il nome del vitigno. La regione vinicola è riconosciuta dal sistema di qualità francese come zona di Appellation d'Origine Cōntrōlée (AOC). All'interno della AOC Alsazia (Alsace AOC o Vin d'Alsace AOC) sono previste due categorie di qualità: la celebre Alsace Grand Cru AOC e Crémant d'Alsace AOC.



BASSO RENO

L'Alto e il Basso Reno sono due territori molto diversi fra loro per caratteristiche geografiche, climatiche e culturali, e sono separati geograficamente dall'omonimo fiume, che scorre e attraversa diverse nazioni europee.

Il Bas-Rhin (Basso Reno) dipartimento situato nella regione dell'Alsazia, nel nord-est della Francia, nei pressi di Strasburgo.

Il Basso Reno è noto per la produzione di vini di alta qualità grazie ai suoi terreni ricchi di minerali e al clima semi-continentali. Qui si coltivano principalmente vitigni bianchi come Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, e Sylvaner, oltre a vitigni rossi come Pinot Noir.

I vini dell'Alsazia del Basso Reno, sono apprezzati soprattutto per la loro purezza varietale, espressione del terroir e struttura. I Riesling dell'Alsazia sono rinomati per la loro acidità vibrante e il carattere minerale.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO