

Grands Vins d'Alsace  
**Emile Beyer**

Tél. + (33) 3 89 41 40 45 – Fax : + (33) 3 89 41 64 21  
7 Place du Château St Léon– 68420 EGUISHHEIM  
[info@emile-beyer.fr](mailto:info@emile-beyer.fr) - [www.emile-beyer.fr](http://www.emile-beyer.fr)

Les Lieux dits sont des parcelles issues des terroirs jouxtant les Grands Crus. Les vins qui y sont produits révèlent une matière profonde et gracieuse. Le potentiel de garde se situe autour de 12 ans.

**Pinot noir Lieu-dit Sundel 2015**  



<b>Appellation :</b> A.O.C Alsace	<b>Pays :</b> France
<b>Cépage:</b> Pinot noir	<b>Vendange :</b> 100% manuelle
<b>Rendement :</b> 35 hl/ha	<b>Sucres résiduels :</b> < 2 g/l
<b>Acidité :</b> 3 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	<b>Alcool :</b> 13.5°
<b>Age des vignes :</b> 15 à 20 ans	<b>Garde :</b> 2016– 2036

**Terroir :** Le Pfersigberg ou « colline des pêcheurs » est constitué de calcaires conglomératiques du Muschelkalk (calcaire coquillier) et du Jurassique interstratifiés de marnes gréseuses.

Ces coteaux exposés au sud ont une altitude comprise entre 260 et 330m avec une forte pente. Cette parcelle, baignée de soleil, se situe au cœur du coteau classé grand cru. Ses sols calcaires jurassiques du bajocien riches en oxydes de fer en font un lieu de prédilection pour les grands Pinot Noir. Le climat particulièrement sec et ensoleillé permet de trouver ici l'espèce emblématique des stations les plus chaudes des collines sous-vosgiennes ; le fameux lézard vert (*Lacerta viridis*).

La flore spontanée, calciphile et xérophyte, est représentée par l'origan, l'aristoloche ou le géranium sanguin. Cette végétation typique peut être observée également autour des pierriers bordés d'une strate arbustive composée d'érables champêtres, de prunelliers...

Ce grand terroir va exprimer toute la pureté du calcaire coquillier en donnant aux raisins une acidité dentelée et une belle structure saline.

**Vinification :** Fermentation malolactique suivi d'un élevage de 12 à 18 mois en barriques bourguignonnes avec 25% de barriques neuves.

**Dégustation :** Belle robe rubis. Le premier nez développe des arômes vanillés associés à des notes de fruits rouges sur la cerise et la framboise. La bouche est juteuse avec les notes de fruits rouges qui s'expriment pleinement en bouche. La finale saline est persistante et portée par des tanins soyeux.

**Accord:** A la fois puissant et persistant, c'est un véritable vin de gastronomie à marier avec des mets raffinés et élaborés : Belles viandes rouges saignantes, viandes cuisinées en sauce, gibier à poils et à plumes.