



Théo Cattin et Fils

Pinot Noir « H »

AOC Alsace

Théo Cattin Pinot Noir “H” est une cuvée intense avec de subtiles arômes de fruits rouges (cerise, groseille, cassis, mûre). Le “H”, signifiant Hatschbourg, est le nom du Grand Cru sur lequel la parcelle est située. Ces vignes font parties des plus anciennes de Théo Cattin, étant donné qu’elle furent plantées il y a plus de 60 ans, par Théo lui même. La richesse du terroir Grand Cru procure au vin un corps unique et une touche boisée naturelle.



Variété de raisin

100% Pinot Noir

Terroir

Différents terroirs, à majorité marno-calcaires.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot simple et double. En moyenne 5 500 pieds par ha. Travail traditionnel du sol. Le mode de conduite suit les principes de la culture raisonnée dans le profond respect de l’environnement afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Récolte

Exclusivement manuelle.

Vinification

Macération thermorégulée de 10 à 15 jours approximativement à 20°C avec pigeages et remontages réguliers. Pressurage puis Fermentation alcoolique et malolactique. Le vin est clarifié et filtré avant la mise en bouteille.

Dégustation

Couleur: rouge rubis.

Nez: intensité en fruits rouges.

Bouche: délicieusement léger et fruité (cerise, groseille). Vin velouté aux tanins bien fondus procurant au vin une grande souplesse.

Service

Il peut accompagner une grande diversité de plats, charcuteries, viandes rouges ou grillées, gibier et les fromages jeunes tel que le gruyère et le chèvre.

Garde

1 à 5 ans.