

ROUGE D'IVRESSE 2022



DAMBACH-LA-VILLE • ALSACE

Degré alcoolique : 13°
Sucre résiduel : 1 gr/L
Acidité tartrique : 5,30 gr/L
Ph : 3,60
Garde : 1 à 15 ans
Dégustation : 14 - 16°

TERROIR

Sol : Granitique
Climat : printemps chauds, étés secs et ensoleillés,
longs automnes et hivers froids

VINIFICATION

Égrappage suivi de la macération pelliculaire
durant 15 jours, puis décuvage et fermentation
malolactique en cuve inox pour une partie de la
cuvée, l'autre partie est élevée en barrique durant
durant 12 mois

DÉGUSTATION

Gourmand et fruité
Notes de fruits noirs et tanins fins
A servir frais pour accompagner un barbecue ensoleillé,
ou tempéré autour d'une viande mijoté



noté
93/100
par Yves
Beck*

*yvesbeck.vin - Spécial Alsace Août 2023



32, rue Clémenceau
F 67650 – Dambach-la-ville

WWW.DOMAINE-SPEITEL.COM



domaine.speitel@gmail.com
+33 (0)3 88 92 48 11