



DOMAINE
Louis
SPEITEL

PINOT NOIR VICTORIASBERG 2022

Degré alcoolique : 13,2°
Sucre résiduel : 0,4 gr/L
Acidité tartrique : 5,20 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
Fermentation malolactique et élevage en barriques
durant 12 mois minimum

DÉGUSTATION

Nez fruité aux nuances épicées
En bouche, des notes de réglisse et de fruits noirs
avec de tannins élégants



noté
92/100
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