



présente

son édition limitée :

le Pinot Noir

LA *Grande*
LOUVE
2018

Pour des fêtes (g)astronomiques !

La Maison Wolfberger dévoile pour la première fois son iconique cuvée de Pinot Noir vieillie en fûts de chêne dans un format Magnum. Baptisée « La Grande Louve », tant pour sa taille grandiose que pour ses arômes intenses, le nom « Louve » fait écho à la traduction allemande d'une partie du nom de la Maison (Wolf : loup). Ce flacon d'exception accompagnera à merveille les tables de fêtes.

Dégustée en famille ou entre amis, « La Grande Louve » peut également être offerte aux plus épicuriens ou aux amoureux de vin charpenté et boisé. Une cuvée premium et accessible, qui révèle avec caractère toute la richesse et le savoir-faire de sa région ainsi que le talent de sa vinification.

Un format de taille pour une cuvée d'exception !



Issue d'une sélection minutieuse...

Les raisins sélectionnés pour l'élaboration de ce Pinot Noir sont cueillis dans *des parcelles réservées à cette gamme, soumis à la charte Pinot Noir* et issus de sols à dominante calcaire. Après une récolte manuelle égrappée mi-septembre 2018, une macération à froid de 10 jours est réalisée en cuve avec une bio protection.

...d'un élevage précieux...

La macération avec remontage quotidien précède la fermentation. Les équipes techniques d'œnologues et de cavistes ont ensuite procédé à un décuvage avec séparation des jus de goutte et de presse avant la fin de la fermentation alcoolique des jus. La fermentation malo-lactique s'est déroulée en muids avant un élevage en barrique de chêne français pendant 10 mois, ce qui confère aux vins *une personnalité unique au caractère épicé et tannique*.

...pour une dégustation exceptionnelle !

“ D'un beau rouge rubis profond aux reflets violines, ce vin, issu du millésime 2018, se révèle par une belle intensité aromatique de notes grillées et d'arômes de petits fruits noirs comme la mûre et le cassis. À l'aération, la vivacité de saveurs épicées (vanille, poivre noir) s'allie harmonieusement à un boisé bien intégré. La bouche est ample et équilibrée, et met en avant de somptueux tanins veloutés et charpentés sur une remarquable longueur fruitée. ”

Commentaire issu de la dégustation des Vinalies Nationales 2020.



Un flacon remarquable en édition limitée



Dotée d'une *étiquette en bois*, qui rappelle son élevage délicat en fûts de chêne, « La Grande Louve » se pare également d'un tout nouvel étui, évoquant le tonneau en chêne, sur lequel un **emplacement est réservé à indiquer la date de mise en cave pour ceux qui souhaiteraient laisser le vin se développer encore**. Seulement 1977 bouteilles numérotées ont été produites de ce vin prestigieux.



Signe de sa qualité distinctive, la cuvée vient d'obtenir *une médaille d'or aux Vinalies Nationales 2020*.

Uniquement mise en bouteille au format magnum pour célébrer les moments de fêtes synonymes de retrouvailles et de convivialité, « La Grande Louve » *peut se déguster dès aujourd'hui ou se conserver en cave pendant un à trois ans*.

Comment révéler encore davantage ce vin ?

Grâce à son caractère charpenté et boisé, ce Pinot Noir « La Grande Louve » accompagne avec élégance *les viandes rouges grillées, rôties ou mijotées, le carré d'agneau ou le civet de biche*. Sans aucun doute il vous dévoilera son grand potentiel lors d'un repas.



Pour une dégustation optimale,
la température du vin doit être à 16 degrés.



Prix de vente indicatif

Pinot Noir « La Grande Louve » 2018 : 36,50€

Circuits de distribution

Boutiques – cavistes – e-shop Wolfberger

Paramètres analytiques

Alcool : 13,41% vol.

Sucres résiduels : 0,4 g/l

Acidité totale H₂SO₄ : 3,98g/l

- Télécharger la fiche technique complète -

WWW.WOLFBERGER.COM

RETROUVEZ NOUS SUR TWITTER  , FACEBOOK  ET INSTAGRAM 

WOLFBERGER

6 Grand'rue 68420 Eguisheim
contact@wolfberger.com | T. 03 89 22 20 20

CONTACT PRESSE ZMIROV COMMUNICATION

Clémentine Morel | clementine.morel@zmirov.com
T. 06 63 47 06 16

À PROPOS DE WOLFBERGER :

Depuis sa naissance en 1902, Wolfberger n'a cessé de jouer un rôle majeur dans l'évolution du vignoble alsacien poursuivant inlassablement sa quête d'excellence et d'authenticité. Cette Maison coopérative respecte les préceptes qui ont présidé à l'existence de ce regroupement de vignerons, désireux de produire ensemble des vins de qualité. Lorsque dans les années 1970 la planète vin découvre enfin les richesses du terroir alsacien et voit naître le Crémant d'Alsace, Wolfberger est déjà bien implanté sur son territoire. Depuis toujours à la pointe de la technologie et fort d'un développement commercial visionnaire, Wolfberger a rapidement fait connaître ses Vins, Crémants et Eaux-de-Vie d'Alsace par-delà les océans. Après avoir fêté ses 115 ans en 2017, Wolfberger se hisse à la dixième place des marques de vins tranquilles et effervescents les plus vendues en 2018. La Maison Alsacienne, qui suit une viticulture raisonnée sur l'ensemble de ses 1300 hectares de vignoble, est la seule entreprise vinicole du monde à être certifiée à la fois ISO 22000 et ISO 50001 : une preuve du travail pionnier, des préoccupations environnementales et des pratiques durables de la société à tous les niveaux. Plus que jamais puisant dans ses racines et animée de ses valeurs fortes, Wolfberger invente désormais la viticulture de demain en alliant science, technologie et méthodes environnementales alternatives.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION