

PINOT NOIR 2009 NATURE (litre)



Caractère

Ce pinot noir nature, à peine filtré, allie souplesse et matière. Frais, gouleyant, il joue la simplicité et l'équilibre.

A servir avec...

Rouge et non rosé, il aimera passer en carafe au sortir de la cave et sera le compagnon idéal de vos repas au quotidien.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1,1 g/l
Alcool : 12,8°
Acidité totale : 5,3 g/l
pH : 3,4

La terre et la vigne

*Sol profond argilo-calcaire des coteaux bas de Mittelbergheim.
Vendangé le 24 septembre 2009.
Rendement de 56 hl/ha.*

Vinification

*Macération de 15 jours sur raisins égrappés.
Elevage de 9 mois en foudre.
Stabilisation : filtration dégrossissante de 6 microns, sans sulfites ajoutés.
S02 total : 34 mg/l – S02 libre : 20 mg/l.
Mise en bouteille au mois de juin 2010.*