

## C'EST UN ROUGE - LITRE 2016



### Caractère

Ce pinot noir à la robe claire est un vin de plaisir immédiat, fluide et d'une belle longueur en bouche.

### A boire avec...

Charcuteries, grillades, poissons, plats de pâtes, risotto, sautés de légumes... : un vin de soif, facile à accorder.

### Le service du vin

A servir à la température de la cave (12-14 degrés). Ne pas rafraîchir en dessous de ces températures pour ne pas fermer le vin.

### Fiche technique

Alcool : 12.1°

Sucre résiduel : 0.7 g/l

Acidité totale : 4.7 g/l

Acidité volatile : 0.51 g/L

pH : 3.5

S02 total : 12 mg/L

### La terre et la vigne

*Issu de jeunes vignes et de parcelles plantées en bas de coteaux sur les sols argilo-calcaires de Mittelbergheim.*

*Vendangé le 23 septembre 2016. Rendement moyen de 50 hl /ha.*

*Production certifiée en culture biologique.*

### Vinification

*Elaboré à partir d'une fermentation semi-carbonique de grappes entières macérés durant 15 jours. Elevé en foudre durant 6 mois. Sans sulfites ajoutés.*

*Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 100 mg/l pour les vins rouges. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.*