

C'EST UN ROUGE - LITRE 2015



Caractère

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

A boire avec...

Barbecue, viandes, charcuteries, plats de pâtes, risotto, poissons : difficile de trouver avec quoi et avec qui ne vin ne s'accorde pas...

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 : 12.5°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 5.2 g/l

Acidité volatile : 0.73 g/L

pH : 3.3

S02 total : 9 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 15 septembre 2015. Rendement moyen de 55 hl /ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Elaboré à partir d'une fermentation semi-carbonique de grappes entières macérés durant 21 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.