

PINOT NOIR LITRE 2013 NATURE



Caractère

Ce pinot au nez de fruits rouges est un vin de charme, tonique, gouleyant et sans complexe. Légèrement tannique, il apporte en finale une note douce-amère de chocolat noir qui donne envie d'y revenir.

A boire avec...

Un joli vin, idéal sous la tonnelle et au barbecue, ainsi que pour accompagner tous les plats qui aiment les rouges légers.

Le service du vin

A servir à la température de la cave entre 12 et 14 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.1 g/l

Alcool : 12.8°

Acidité totale : 4.4 g/l

Acidité volatile : 0.54 g/L

pH : 3.4

S02 total : 17 mg/L

La terre et la vigne

Issu de jeunes vignes plantées sur les terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim.

Vendangé le 8 et 9 octobre 2013. Rendement moyen de 47 hl/ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Elaboré à partir d'une macération semi-carbonique de grappes entières de 16 jours.

Elevé en foudre durant 5 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.