

PINOT NOIR 2013 (75 cl) NATURE



Caractère

Un nez épicé, une belle matière, soyeuse, souple et gourmande, que vient tempérer au final une pointe saline : ce pinot noir est un vin d'une grande élégance, à la fois vif et chaleureux.

A déguster avec...

Vinifié en rouge, d'une belle couleur de rubis clair, ce pinot se servira classiquement lors d'un barbecue, en accompagnement d'une viande, d'un couscous ou de fromages à pâtes douces, mais aussi, pourquoi pas, avec un poisson grillé.

Le service du vin

On servira ce pinot noir à température de cave entre 12 et 14 degrés

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.6 g/l

Alcool : 12.9°

Acidité totale : 4.9 g/l

Acidité volatile : 0.55 g/L

pH : 3.5

S02 total : 20 mg/L

La terre et la vigne

Provient de parcelles plantées sur les terroirs argilo-calcaires du Stein à Mittelbergheim.

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

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 16 jours sur raisins entiers. Elevage en foudre de 5 mois.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 4 microns. Sans sulfites ajoutés.

Le cahier de charge européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de S02 total de 100 mg/l pour les vins rouges. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient