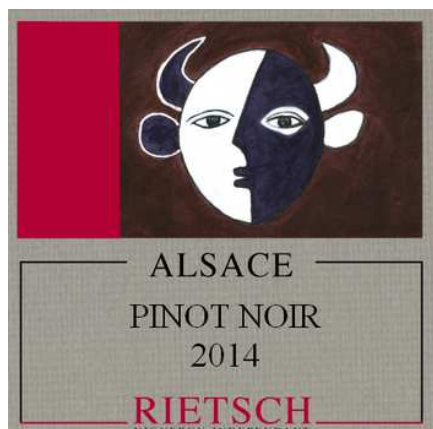


## PINOT NOIR 2014 ( 75 cl )



### Caractère

Avec son nez complexe qui évoque les fruits rouges, le chocolat noir et la cannelle, ce pinot noir présente une jolie matière. Il se révèle d'une belle longueur en bouche, avec une pointe d'amertume. Un vin à la fois vif et chaleureux, qui mérite d'être gardé un peu en cave pour lui permettre d'exprimer tout son potentiel.

### A déguster avec...

D'une belle couleur de rubis clair, ce pinot se servira classiquement avec tourtes, charcuteries ou viandes grillées. Il pourra également accompagner des salades composées ainsi que des poissons grillés, fumés ou en tartare.

### Le service du vin

A servir à la température de la cave (12-14 degrés) ou légèrement rafraîchi.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2g/l

Alcool : 11.5°

Acidité totale : 5.5 g/l

Acidité volatile : 0.70 g/L

pH : 3.2

S02 total : 14 mg/L

### La terre et la vigne

*Provient de parcelles plantées sur les terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim, dont les vieilles vignes du Stein.*

*Vendangé les 11, 17 et 18 septembre 2014. Rendement moyen de 50 hl /ha.*

*Production certifiée en culture biologique.*

### Vinification

*Macération semi-carbonique de 20 jours sur raisins entiers. Elevage en foudre de 6 mois.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. 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 de le stocker dans une cave fraîche en dessous de 14°C.*