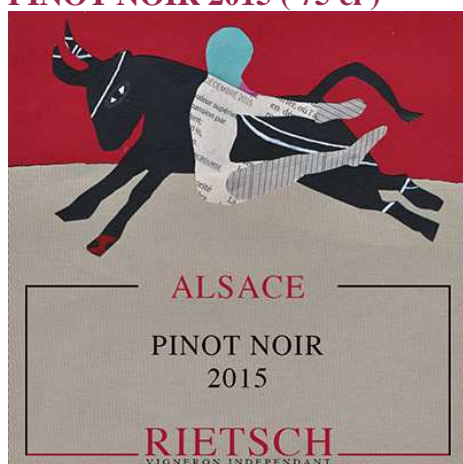


## PINOT NOIR 2015 ( 75 cl )



### Caractère

Le nez opulent de ce pinot noir à robe rouge indique un millésime solaire. En bouche, il offre une matière gourmande, stimulée par une légère amertume. Un vin issu d'une année exceptionnelle, qui mérite d'être gardé en cave pour lui permettre de développer tout son potentiel.

### A déguster avec...

Côte de bœuf, gigot d'agneau, magret de canard : les viandes rouges pour un vrai rouge !

### 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 : 12.9°

Sucre résiduel : 0.3g/l

Acidité totale : 5.2 g/l

Acidité volatile : 0.78 g/L

pH : 3.3

S02 total : 12 mg/L

### La terre et la vigne

*Provient de parcelles plantées sur les terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim.*

*Vendangé le 15 septembre 2015. Rendement moyen de 48 hl /ha.*

*Production certifiée en culture biologique.*

### Vinification

*Macération semi-carbonique de 21 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.*