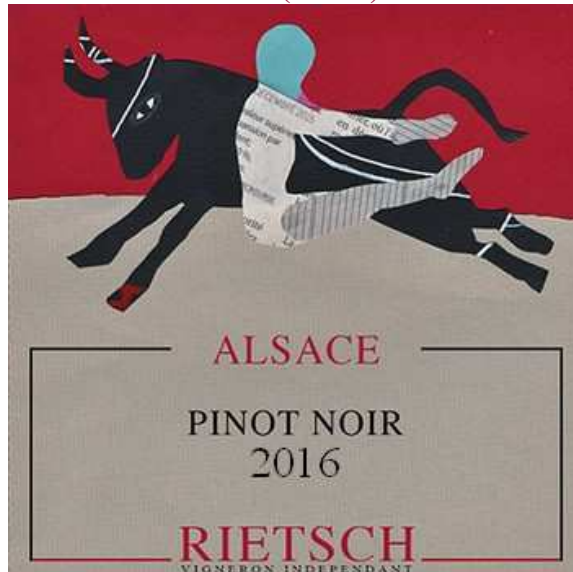


## PINOT NOIR 2016 ( 75 cl )



### Caractère

Un nez chaleureux, une bouche nerveuse, vivante, voluptueuse : ce pinot noir est un rouge plein d'énergie, charnel et gourmand.

### A déguster avec...

Tartare de thon, côte de bœuf, gigot d'agneau, volailles au jus, cassoulet, magret de canard, fromages, soupe de fraises...

### 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 : 12.0°

Sucre résiduel : 0.4g/l

Acidité totale : 5.1 g/l

Acidité volatile : 0.65 g/L

pH : 3.4

S02 total : 14 mg/L

### La terre et la vigne

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

*Vendangé le 22 septembre 2016. Rendement moyen de 48 hl /ha.*

*Production certifiée en culture biologique.*

### Vinification

*Macération semi-carbonique de 16 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.*