

PINOT NOIR LITRE 2014



Caractère

Ce pinot noir non filtré, à la robe claire, associe un joli nez de petits fruits rouges à des notes végétales. Un vin gouleyant, aux tanins sans astringence, qui séduit par sa fluidité.

A boire avec...

Vin de soif et de légèreté, il sera idéal pour accompagner les plats simples et les repas au quotidien.

Le service du vin

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

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.5 g/l

Alcool : 11.4°

Acidité totale : 5.4 g/l

Acidité volatile : 0.47 g/L

pH : 3.2

S02 total : 8 mg/L

La terre et la vigne

Issu de jeunes vignes et de parcelles plantées en bas de coteaux sur les sols argilo-calcaires de Mittelbergheim.

Vendangé les 11 et 15 septembre 2014. Rendement moyen de 55 hl/ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Elaboré à partir d'une fermentation semi-carbonique de grappes entières et d'une moitié de raisins égrappés macérés durant 10 jours. Elevé en foudre durant 6 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.