

## L'AGE DE PIERRE - PINOT NOIR VIEILLE VIGNE 2013 ( 75 cl )



### **Caractère**

Bien que non filtré, ce pinot noir montre une robe limpide, d'une jolie couleur grenat. Le nez est chaleureux, à peine boisé. La bouche est gourmande, légèrement salée, soyeuse, avec des notes de café et de réglisse. Un vin à la fois vif et rond, d'une belle persistance.

### **A déguster avec...**

Terrines, grillades, rôti de veau grand-mère, cuisine d'épices douces, plateau de fromages : ce pinot noir est un vin facile à associer, qui pourra accompagner tout le repas.

### **Le service du vin**

Un léger carafage à l'ouverture de la bouteille permettra au vin de s'épanouir  
A servir entre 12 et 14 degrés.

### **Fiche technique**

Alcool : 13.1°  
Sucre résiduel : 0.2 g/l  
Acidité volatile : 0.6 g/L  
Acidité totale : 5.2 g/l  
pH : 3.4  
S02 total : 14 mg/L

### **La terre et la vigne**

*Ce pinot noir provient de vignes âgées de plus de 35 ans, plantées sur le terroir argilo-calcaire du Stein.*

*Vendangé le 12 octobre 2013.*

*Rendement de 52 hl/ha.*

*Certifié en culture biologique.*

### **Vinification**

*Macération semi-carbonique de 13 jours sur raisins entiers. Fermentation à partir de levures indigènes suivie d'un élevage de 9 mois en demi-muid. Malo faite.*

*Non filtré. Sans sulfites ajoutés.*

*Mise en bouteille : juillet 2014 – 1060 bts de 75 cl et 220 magnums.*