

PINOT NOIR VIEILLE VIGNE 2015 (75 cl)



Caractère

D'une belle robe rouge intense, ce pinot noir élevé et mis en bouteille sans soufre offre un beau nez de cassis et de framboise. La bouche est puissante, un jus de fruits rouges, mais encore un peu chargée en finale de saveurs de pop-corn qui disparaîtront lorsque le vin aura eu le temps de se poser, d'ici fin 2016.

A déguster avec...

Viandes rouges, charcuteries, plats de pâtes... : ce pinot est un vin très facile à associer à toutes sortes de mets qui appellent un vin 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 : 12.4°

Sucre résiduel : 0.4 g/l

Acidité volatile : 0.89 g/L

Acidité totale : 5.6 g/l

pH : 3.4

S02 total : 18 mg/L

La terre et la vigne

Ce pinot noir provient de vignes âgées de 40 ans, plantées sur le terroir argilo-calcaire du Stein. Vendangé le 18 septembre 2015. Rendement de 42 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 6 mois en demi-muid. Malo faite.

Sans sulfites ajoutés. Mise en bouteille : avril 2016

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.