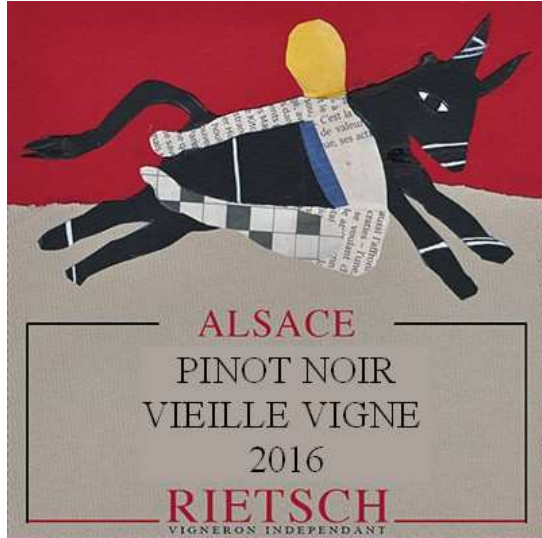


PINOT NOIR VIEILLE VIGNE 2016 (75 cl)



Caractère

D'une belle robe rouge, ce pinot noir élevé et mis en bouteille sans soufre offre un nez légèrement réduit, avec des notes florales de violette ou de jasmin. La bouche est salée, vive, tendue, d'une belle longueur.

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 : 13.0°

Sucre résiduel : 0.8 g/l

Acidité volatile : 0.47 g/L

Acidité totale : 4.3 g/l

pH : 3.7

S02 total : 11 mg/L

La terre et la vigne

Ce pinot noir provient de vignes âgées de plus de 40 ans, plantées sur le terroir argilo-calcaire du Stein. Vendangé le 30 septembre 2016. Rendement de 35 hl/ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 15 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 2017

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.