

QUAND LE CHAT N'EST PAS LÀ – PINOT GRIS 2014



Caractère

D'une jolie couleur de rosé tuilé, ce pinot gris offre un nez délicat de groseilles et de végétaux. La bouche, avec une pointe d'amertume, est vive et aérienne. Sans sucrosité ni lourdeur, elle séduit par sa fraîcheur et sa cohérence. Une vraie alternative au « rosé », un vin d'un bel équilibre, auquel on a envie de retourner.

A déguster avec...

Facile à associer, ce pinot de macération est un vin de soif qui accompagnera un barbecue, des viandes grillées ou de poissons fumés. Il pourra être servi du début à la fin du repas.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.2°

Sucre résiduel : 0.3 g/l

Acidité totale : 5.4 g/l

Acidité volatile : 0.48 g/L

pH : 3.16

S02 total : 10 mg/l

La terre et la vigne

Issu des terroirs marno-calcaires de Mittelbergheim, dont une partie du terroir Grand Cru Zotzenberg. Vendangé le 15 septembre 2014. Rendement de 47 hl /ha. Certifié en culture biologique.

Vinification

Issu d'une macération de grappes entières fermentées sur jus durant 3 semaines.

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevage sur lies de 6 mois en foudres.

Filtration dégrossissante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : avril 2015

Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.