

QUAND LE CHAT N'EST PAS LÀ – PINOT GRIS 2015



QUAND LE CHAT N'EST PAS LÀ

Caractère

D'une couleur intense de grenadine, issue de la macération des rafles et des peaux, ce pinot gris offre un beau nez de fruits rouges. La bouche est légèrement tanique, épicée, avec une pointe d'amertume due à la macération. Sans sucrosité ni lourdeur (les raisins ont été récoltés très tôt), il séduit par sa fraîcheur et la gourmandise de sa matière. Un vin fluide, auquel on a envie de retourner, mais qu'on pourra garder en cave avec profit.

A déguster avec...

Facile à associer, ce « rosé » accompagnera parfaitement viandes grillées, couscous, tajine, rognons, etc. Il pourra être servi du début à la fin du repas.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 13.1°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 5.4 g/l

Acidité volatile : 0.82 g/L

pH : 3.28

S02 total : 8 mg/l

La terre et la vigne

Issu des terroirs marno-calcaires de Mittelbergheim, dont une partie du terroir Grand Cru Zotzenberg. Vendangé le 4 septembre 2015. Rendement de 44 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 2016

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.