

QUAND LE CHAT N'EST PAS LÀ – PINOT GRIS 2016



Caractère

D'une belle couleur rosée, issue de la macération des rafles et des peaux, ce pinot gris offre un nez qui évoque le monde végétal. La bouche est légèrement tannique, tendue, épicée, d'abord chaleureuse puis très fluide.

A déguster avec...

Facile à associer, ce « rosé » accompagnera poissons fumés, viandes grillées, couscous, tajines, 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 : 13.3°

Sucre résiduel : 0.6 g/l

Acidité totale : 4.6 g/l

Acidité volatile : 0.46 g/L

pH : 3.4

S02 total : 13 mg/l

La terre et la vigne

Issu des terroirs marno-calcaires de Mittelbergheim, dont une partie du terroir Grand Cru Zotzenberg. Vendangé le 26 septembre 2016. Rendement de 65 hl /ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Issu d'une macération de grappes entières fermentées sur jus durant 2 semaines.

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.

Elevage sur lies de 6 mois en cuve. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Sans sulfites ajoutés. Mise en bouteilles : avril 2017

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.