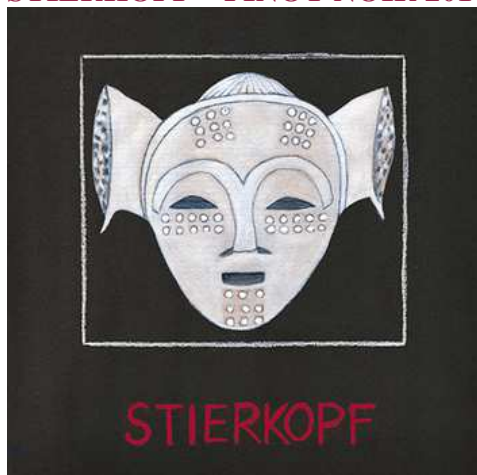


STIERKOPF – PINOT NOIR 2016



Caractère

En accord avec le nez qui évoque un vin du sud, la bouche est chaude, riche, épicée, mais sans lourdeur. Un rouge qui reste appétant et plein de vivacité, avec une délicate amertume en finale.

A déguster avec...

Gambas à l'ail, cuisine exotique, poitrine de veau, pâtes ou pâtés, ... : ce pinot noir conviendra à tous les plats qui cherchent à associer épices et légèreté.

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.

Un millésime qu'on pourra garder en cave avec profit et qui révélera tout son potentiel dans la durée.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.6 g/l

Alcool : 13.0 °

Acidité totale : 4.2 g/l

Acidité volatile : 0.46 g/L

pH : 3.7

S02 total : 14 mg/L

La terre et la vigne

Ces vieilles vignes âgées de 30 ans proviennent d'une sélection massale de pinots noirs bourguignons. Exposé au sud le terroir du Stierkopf à Mutzig est composé de calcaires gréseux. Vendangé le 23 septembre 2016. Rendement moyen de 28 hl /ha.

En cours de certification biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 17 jours sur raisins entiers. Fermentation à partir de levures indigènes suivie d'un élevage de 6 mois en cuve inox. Malo faite.

Sans sulfites ajoutés. Mise en bouteille : 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 en dessous de 14°C.