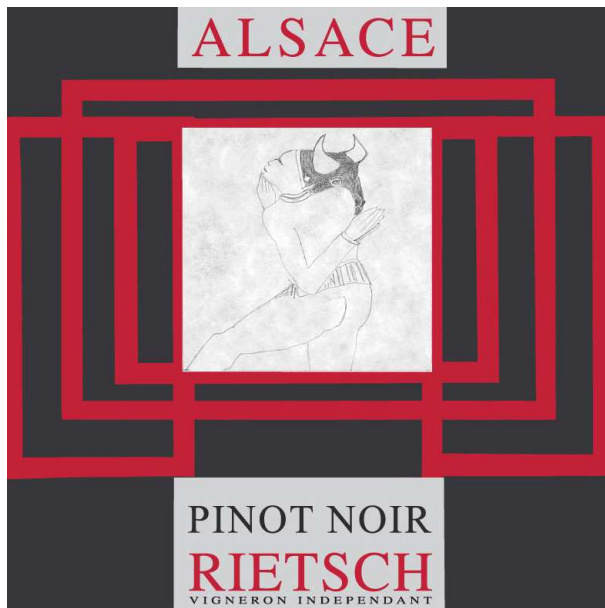


PINOT NOIR 2009 NATURE (3/4)



Caractère

Un nez herbacé qui évoque le maggi et les plantes aromatiques, une bouche souple, dynamisée par de légers tanins qui lui apportent de la tension et de la finesse : ce pinot noir a de la classe et donne envie d'y revenir.

A servir avec...

Un vrai rouge, à apprécier à température de la cave, pour les amateurs d'élégance. A servir tout au long du repas.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0,9 g/l
Alcool : 13,2°
Acidité totale : 5,1 g/l
pH : 3,5

La terre et la vigne

*Ce pinot noir provient de jeunes vignes plantées sur de beaux terroirs de Mittelbergeim.
Vendangé le 25 septembre 2009.
Rendement de 56 hl/ha.*

Vinification

*Macération semi-carbonique de 2 semaines sur vendange entière égrappée à 20%.
Elevage de 9 mois en foudre.
Stabilisation : filtration dégrossissante de 6 microns, sans sulfites ajoutés.
S02 total : 33 mg/l – S02 libre : 21 mg/l.
Mise en bouteille au mois de juin 2010.*