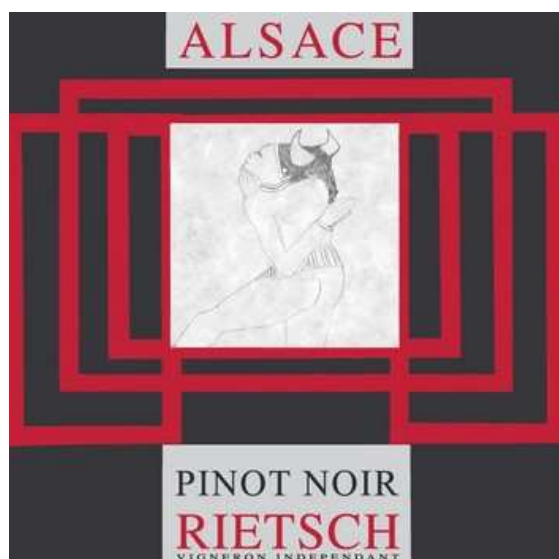


PINOT NOIR 2010 NATURE



Caractère

La mise en bouteille au printemps protège ce vin qui donnera tout son potentiel dans les deux années à venir. Son nez fruité développe des arômes très purs de cerise sauvage et d'herbes. L'attaque est salée et exprime une jolie minéralité.

A déguster avec...

Entrées, viandes grillées, fromages à pâte tendre : ce pinot se servira du début à la fin du repas.

Le service du vin

A aérer en carafe deux ou trois heures avant le repas et à servir à température de cave, entre 12 et 14 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.5 g/l
Alcool : 12°
Acidité totale : 5.2 g/l
pH : 3.52

La terre et la vigne

*Provient d'une parcelle plantée sur le terroir argilo-calcaire du Stein.
Vendangé le 4 octobre 2010.
Rendement de 51 hl /ha.*

Vinification

*Macération de 3 semaines sur raisins entiers. Elevage en foudre de 6 mois.
Stabilisation : filtration dégrossissante sur plaques de cellulose de 5 à 9 microns.
Sans sulfites ajoutés.
S02 total : 26 mg/l – S02 libre : 11 mg/l.
Mise en bouteille : 9 mai 2011.*