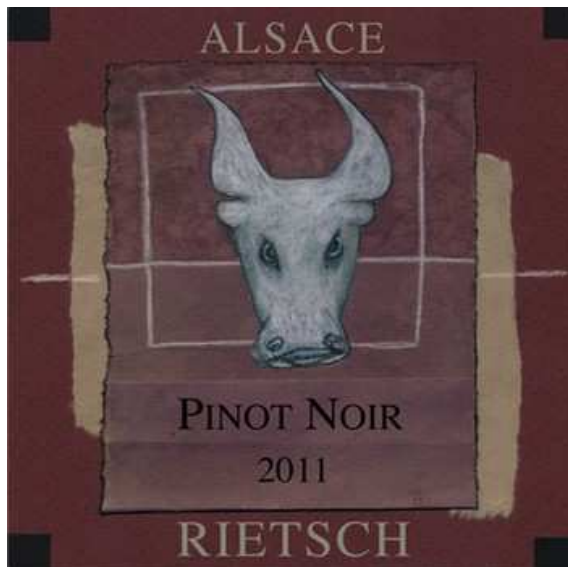


PINOT NOIR 2011 (75 cl)



Caractère

Avec son nez typique de fruits rouges mûrs, ce pinot noir présente un fond minéral bien marqué et une belle bouche de vin rouge, chaude et charnue.

A boire avec...

Grillades, blanquettes, fromages : ce pinot accompagne tous les plats avec lesquels on peut imaginer boire un vin rouge.

Le service du vin

Un carafage est impératif pour permettre au vin de développer tout son potentiel.
A déguster à température de la cave.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.9 g/l
Alcool : 12.3°
Acidité totale : 5.2 g/l
pH : 3.6

La terre et la vigne

*Provient de parcelles plantées sur les terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim.
Vendangé le 19 septembre 2011.
Rendement de 53 hl /ha.*

Vinification

*Macération de 10 jours sur raisins entiers. Elevage en foudre de 6 mois.
Stabilisation : filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 5 à 9 microns.
Léger sulfitage sur cuvaison.
Mise en bouteille : 4 avril 2012.
S02 total : 44 mg/l – S02 libre : 12 mg/l.*