

PINOT NOIR 2012 (75 cl)



Caractère

Avec son nez élégant de petits fruits rouges, ce pinot noir présente une belle matière, soyeuse, souple et gourmande, que vient tempérer au final une pointe d'amertume qui évoque le chocolat ou le café. Un pinot noir à la fois vif et chaleureux, auquel on a envie de revenir.

A déguster avec...

Vinifié en rouge, d'une belle couleur de rubis clair, ce pinot se servira classiquement lors d'un barbecue, en accompagnement d'une viande, d'un couscous ou de fromages à pâtes douces, mais aussi, pourquoi pas, avec un poisson grillé.

Le service du vin

On servira ce pinot noir à température de cave entre 12 et 14 degrés

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.4 g/l

Alcool : 12.7°

Acidité totale : 4.8 g/l

pH : 3.6

La terre et la vigne

Provient de parcelles plantées sur les terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim.

Vendangé le 28 septembre et le 03 octobre 2012.

Production certifiée en culture biologique.

Rendement de 54 hl /ha.

Vinification

Macération de 20 jours sur raisins entiers. Elevage en foudre de 7 mois.

Stabilisation : filtration clarifiante sur plaques de cellulose de 5 à 9 microns.

Mise en bouteilles : avril 2013.

Sans sulfites ajoutés. S02 total : 15 mg/l – S02 libre : 8 mg/l.

Le cahier de charge européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de S02 total de 100 mg/l pour les vins rouges.

Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche en dessous de 14°C.