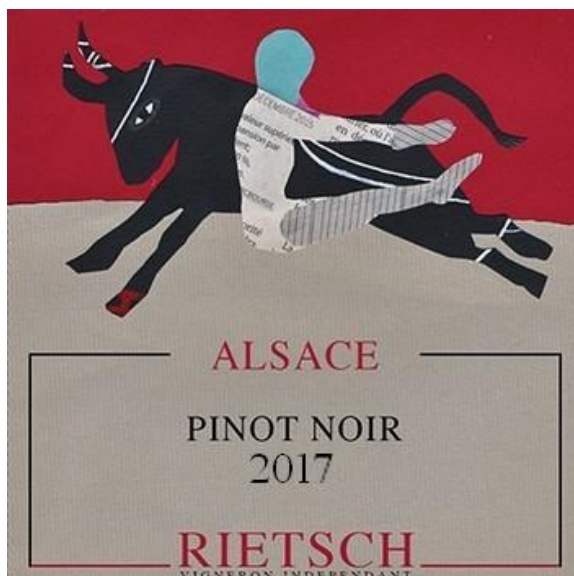


PINOT NOIR 2017 (75 cl)



Caractère

D'une belle robe rouge, ce pinot noir élevé et mis en bouteille sans soufre offre un nez légèrement réduit, avec des notes de groseilles et de petits fruits rouges. La bouche est poivrée, concentrée et bien équilibrée.

A déguster avec...

Pâtés, viandes rouges, grillades, tajines, couscous... : on pourra associer ce pinot noir à toutes sortes de plats qui appellent un vin rouge.

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.

Fiche technique

Alcool : 13.4°

Sucre résiduel : 0.2g/l

Acidité totale : 6.3 g/l

Acidité volatile : 0.75 g/L

pH : 3.65

S02 total : 15 mg/L

La terre et la vigne

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

Vendangé le 12 septembre 2017. Rendement moyen de 54 hl /ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 16 jours sur raisins entiers. Elevage en cuve de 6 mois.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

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.