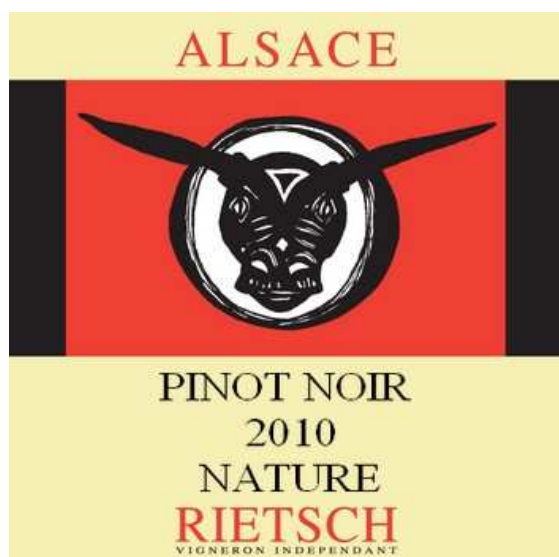


PINOT NOIR LITRE 2010 NATURE



Caractère

Ce joli vin festif développe des arômes de fruits rouges. En bouche, il se révèle charnu et gouleyant. Un vin de soif, auquel on aime revenir.

A déguster avec...

Plein de fraîcheur, il accompagne le repas du début à la fin. Il se marie classiquement avec les buffets froids, les viandes, les fromages, mais aussi avec les poissons.

Le service du vin

A aérer en carafe une heure avant le repas et à servir entre 12 et 14 degrés.
Se tiendra sans problème un ou deux jours après ouverture.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.58 g/l

Alcool : 12.3°

Acidité totale : 5.1 g/l

pH : 3.47

La terre et la vigne

Issu de jeunes vignes plantées sur les terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim.

Vendangé le 1 octobre 2010.

Rendement de 40 hl /ha.

Vinification

Elaboré à partir d'une macération de grappes entières puis élevé en foudre durant 6 mois.

Stabilisation : filtration dégrossissante de 5 à 9 microns.

Sans sulfites ajoutés.

S02 total : 22 mg/L – S02 libre : 10 mg/l.

Mise en bouteille : 10 mai 2011.