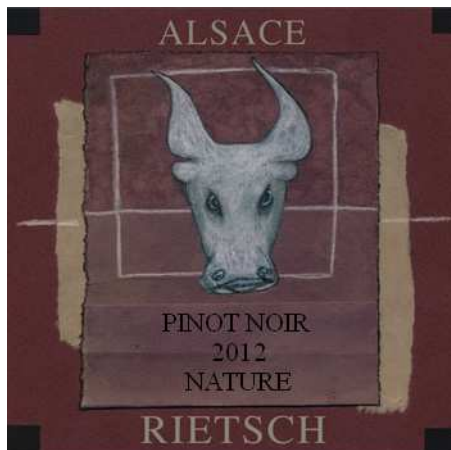


PINOT NOIR LITRE 2012 NATURE



Caractère

Ce pinot au nez à la fois végétal et fruité est un vin de charme, gouleyant et sans complexe. Facile à boire, il gagnera en complexité après carafage.

A boire avec...

Ce pinot noir est idéal sous la tonnelle et au barbecue, ainsi que pour accompagner tous les plats qui aiment les vins rouges légers.

Le service du vin

Un rapide carafage apportera de la souplesse au vin et lui permettra de développer toutes ses saveurs. A servir à la température de la cave entre 12 et 14 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.5 g/l

Alcool : 12.8°

Acidité totale : 4.9 g/l

pH : 3.6

La terre et la vigne

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

Vendangé le 25 septembre 2012.

Production certifiée en culture biologique.

Rendement de 54 hl /ha.

Vinification

Elaboré à partir d'une macération de grappes entières puis élevé en foudre durant 7 mois.

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 : 9 mg/l.

Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites 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.