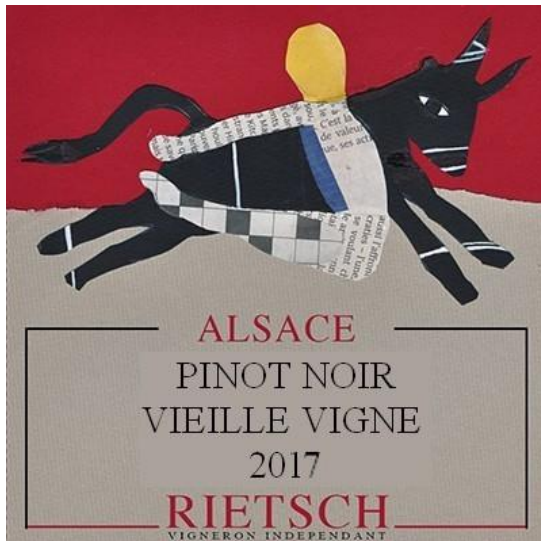


PINOT NOIR VIEILLE VIGNE 2017 (75 cl)



Caractère

Un nez réduit, une bouche d'une belle acidité, minérale et voluptueuse : ce pinot noir est un rouge de belle matière, charnel et gourmand.

A déguster avec...

Thon grillé, côte de bœuf, gigot d'agneau, volailles au jus, cassoulet, magret de canard, fromages, soupe de fraises...

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 : 12.6°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité volatile : 0.84 g/L

Acidité totale : 6.1 g/l

pH : 3.7

S02 total : 14 mg/L

La terre et la vigne

Ce pinot noir provient de vignes âgées de plus de 40 ans, plantées sur le terroir argilo-calcaire du Stein. Vendangé le 13 septembre 2017. Rendement de 35 hl/ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 17 jours sur raisins entiers. Fermentation à partir de levures indigènes suivie d'un élevage de 6 mois en cuve. Malo faite.

Sans sulfites ajoutés. Mise en bouteille : avril 2018

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.