

## QUAND LE CHAT N'EST PAS LÀ – PINOT GRIS 2017



### **Caractère**

D'une belle couleur rose-orangé, issue de la macération des rafles et des peaux, ce pinot gris offre un nez végétal, que l'aération fera évoluer vers des notes de petits fruits rouges. La bouche est poivrée, d'abord chaleureuse puis très fluide.

### **A déguster avec...**

Facile à associer, ce « rosé » accompagnera viandes grillées, charcuteries, gibier, barbecues, couscous, tajines, etc. Il pourra être servi du début à la fin du repas.

### **Le service du vin**

Servir frais à 8-10 degrés.

### **Fiche technique**

Alcool : 13°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 5.5 g/l

Acidité volatile : 0.60 g/L

pH : 3.58

S02 total : 12 mg/l

### **La terre et la vigne**

*Issu des terroirs marno-calcaires de Mittelbergheim, dont une partie du terroir Grand Cru Zotzenberg. Vendangé le 7 septembre 2017. Rendement de 44 hl /ha.*

*Certifié en culture biologique.*

### **Vinification**

*Issu d'une macération de grappes entières fermentées sur jus durant 26 jours.*

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Malo faite.*

*Elevage sur lies de 6 mois en demi-muid. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Sans sulfites ajoutés. Mise en bouteille : avril 2018*

*Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs. Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.*