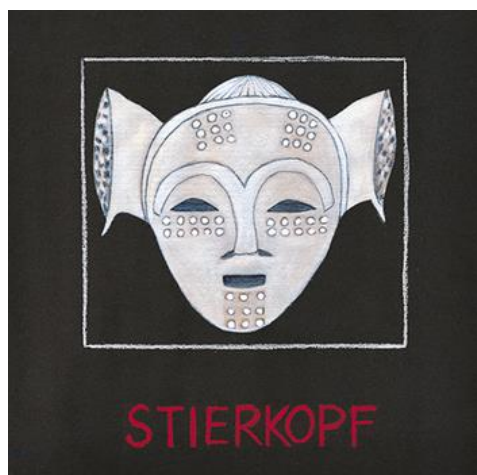


STIERKOPF – PINOT NOIR 2017



Caractère

Ce pinot noir à la robe rouge intense offre un nez fumé-grillé. La bouche est poivrée, épicée, riche sans lourdeur. Un rouge appétant et plein de vivacité, avec une délicate astringence en finale.

A déguster avec...

Bourguignon, goulasch, viandes grillées, cuisine à la sauce tomate... : ce pinot noir conviendra à tous les plats qui demandent un vin qui offre une belle matière.

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

Sucre résiduel : 0.3 g/l

Alcool : 12.0 °

Acidité totale : 6.0 g/l

Acidité volatile : 0.70 g/L

pH : 3.62

S02 total : 16 mg/L

La terre et la vigne

Ces vieilles vignes âgées de 30 ans proviennent d'une sélection massale de pinots noirs bourguignons. Exposé au sud le terroir du Stierkopf à Mutzig est composé de calcaires gréseux. Vendangé le 12 septembre 2017. Rendement moyen de 34 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 inox. Malo faite. 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 en dessous de 14°C.