

TOUT ROUGE - LITRE 2017



Caractère

Ce pinot noir à la robe éclatante est un vin de plaisir immédiat, fluide et d'une belle longueur en bouche.

A boire avec...

Charcuteries, grillades, poissons, plats de pâtes, risotto, sautés de légumes... : un vin de soif, facile à accorder.

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 : 12.5°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 6.2 g/l

Acidité volatile : 0.83 g/L

pH : 3.55

S02 total : 12 mg/L

La terre et la vigne

Issu de jeunes vignes et de parcelles plantées en bas de coteaux sur les sols argilo-calcaires de Mittelbergheim.

Vendangé le 8 septembre 2017. Rendement moyen de 55 hl /ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Elaboré à partir d'une fermentation semi-carbonique de grappes entières macérés durant 22 jours. Elevé en cuve durant 6 mois. Sans sulfites ajoutés.

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 autour de 14°C.