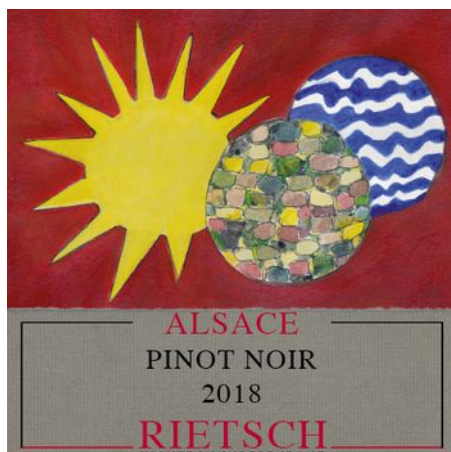


PINOT NOIR 2018 (75 cl)



Caractère

Ce pinot noir à la robe éclatante et au nez un peu réduit offre une belle matière, dont le carafage révélera la concentration et l'équilibre.

A déguster avec...

Pâtés, viandes rouges, grillades, tajines, couscous... : on pourra associer ce pinot noir à toutes sortes de plats qui appellent un vin rouge.

Le service du vin

A carafier ou à garder un peu en cave. Servir à la température de la cave (12-14 degrés). Ne pas rafraîchir en dessous de ces températures pour ne pas fermer le vin.

Ce vin de garde pourra rester en cave pendant plusieurs années.

Fiche technique

Alcool : 12.1°

Sucre résiduel : 0.4g/l

Acidité totale : 5.7 g/l

Acidité volatile : 0.78 g/L

pH : 3.79

S02 total : 26 mg/L

La terre et la vigne

Provient de parcelles plantées sur les terroirs argilo-calcaires de Mittelbergheim.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 15 jours sur raisins entiers. Elevage en cuve de 7 mois.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Léger sulfitage en cours de fermentation.

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.