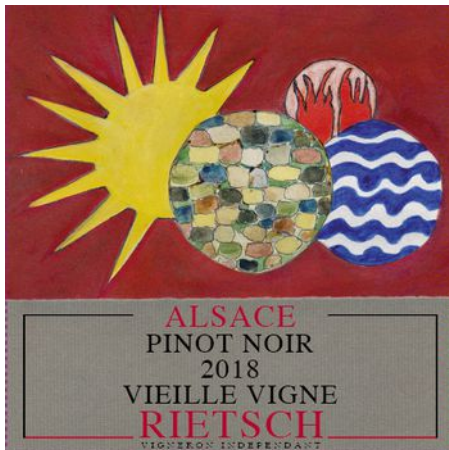


PINOT NOIR VIEILLE VIGNE 2018 (75 cl)



Caractère

Un nez encore réduit, une bouche d'une belle fraîcheur, saline, très fluide : ce pinot noir est un rouge de belle matière, dont un carafage révélera tout le potentiel.

A déguster avec...

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

Le service du vin

A carafier ou à garder 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 : 12.4°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité volatile : 0.85 g/L

Acidité totale : 5.2 g/l

pH : 3.8

S02 total : 28 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. Certifié en culture biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 10 jours sur raisins entiers. Fermentation à partir de levures indigènes suivie d'un élevage de 9 mois en cuve. Léger sulfitage en cours de fermentation.

Mise en bouteille : avril 2019

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.