

QUAND LE CHAT N'EST PAS LÀ – PINOT GRIS 2018



Caractère

Avec une belle robe rouge issue de la macération des rafles et des peaux, ce pinot gris offre un nez puissant de pruneau, de cerises au kirsch et d'amande amère. La bouche est poivrée, tendue, nerveuse, d'une belle acidité, très fluide.

A déguster avec...

Cette cuvée atypique, sans la lourdeur que l'on rencontre parfois avec ce cépage, accompagnera volontiers des tapas, un jambon de pata negra, une volaille, un plateau de fromages ou un moelleux au chocolat.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.5°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 6.2 g/l

Acidité volatile : 0.83 g/L

pH: 3.6

S02 total: 24 mg/l

La terre et la vigne

Issu des terroirs marno-calcaires de Mittelbergheim, dont une partie du terroir Grand Cru Zotzenberg, ainsi que du terroir calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig.

Vendangé le 30 août 2018.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Issu d'une macération de grappes entières fermentées sur jus durant 14 jours.

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Elevage sur lies de 7 mois en foudre.

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

Mise en bouteille : avril 2019

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.