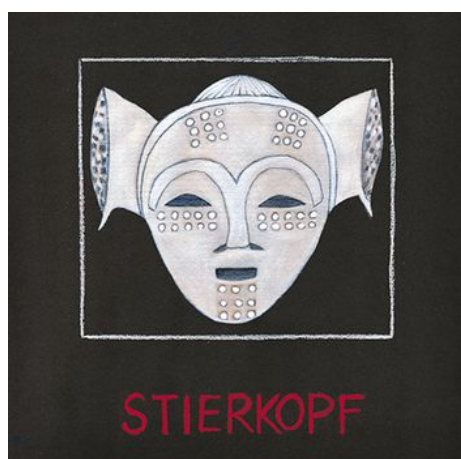


## STIERKOPF – PINOT NOIR 2018



### Caractère

Issu de vignes en sélection massale, ce pinot noir offre un nez délicat de cerises confites. La bouche est épicée, un peu astringente, avec des notes de chocolat noir. Un rouge d'une belle matière, plein de vivacité. Un carafage développera toute sa complexité.

### A déguster avec...

Bœuf bourguignon, viandes rouges grillées... : ce pinot noir conviendra à tous les plats qui appellent un joli vin rouge.

### 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.

### Fiche technique

Alcool : 12.4 °

Sucre résiduel : 0.3 g/l

Acidité totale : 4.7 g/l

Acidité volatile : 0.68 g/L

pH : 3.7

S02 total : 25 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 28 août 2018. Certifié en culture biologique.*

### Vinification

*Macération semi-carbonique de 12 jours sur raisins entiers. Fermentation à partir de levures indigènes suivie d'un élevage de 9 mois en cuve inox. Léger sulfitage en cours de fermentation.*

*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 en dessous de 14°C.*