

TOUT ROUGE - LITRE 2018



Caractère

Ce pinot noir présente au premier abord un nez un peu réduit. Un carafage s'impose, pour révéler ses arômes de fruits rouges et fondre ses tanins.

A boire avec...

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

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.

Fiche technique

Alcool : 11.9.°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 6.0 g/l

Acidité volatile : 0.81 g/L

pH : 3.78

S02 total : 28 mg/L

La terre et la vigne

Issu en partie de parcelles plantées en bas de coteaux sur les sols argilo-calcaires de Mittelbergheim et complété avec des jeunes vignes du terroir calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Elaboré à partir d'une fermentation semi-carbonique de grappes entières macérés durant 15 jours. Elevé en cuve durant 7 mois. Léger sulfitage en cours de macération.

Mise en bouteille : avril 2019

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.