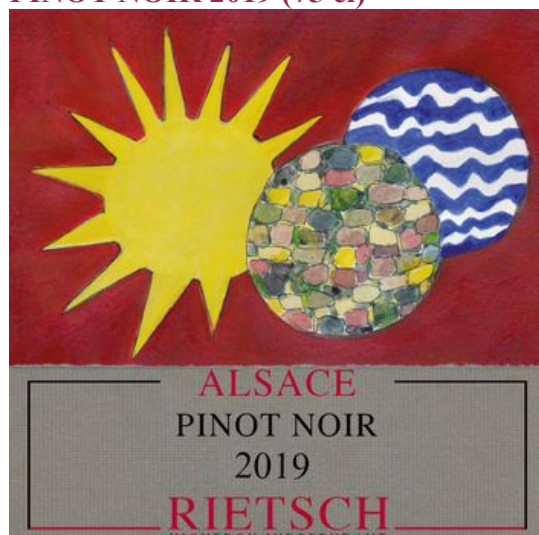


## PINOT NOIR 2019 (75 cl)



### Caractère

Ce pinot noir à la robe éclatante et au nez un peu réduit offre un bel équilibre entre fraîcheur et puissance. Sa belle matière, qui évoque les cerises noires, exprimera tout son potentiel dans les mois à venir.

### À boire 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

À 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 : 13.3°

Sucre résiduel : 0.2g/l

Acidité totale : 4.8 g/l

Acidité volatile : 0.45 g/L

pH : 3.5

S02 total : 19 mg/L

### La terre et la vigne

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

*Production certifiée en culture biologique. Récoltés le 19 septembre 2019.*

### Vinification

*Macération semi-carbonique de 27 jours sur raisins entiers. Elevage en cuve de 8 mois.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.*

*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.*