

QUAND LE CHAT N'EST PAS LÀ – PINOT GRIS 2019



Caractère

Avec une belle robe rouge issue de la macération des rafles et des peaux, ce pinot gris offre un nez un peu réduit qui s'ouvre à l'aération sur des arômes de petits fruits rouges, de cacao et de racines. La bouche est végétale, légèrement astringente, avec des notes épicées et une matière veloutée qui lui donne la mâche d'un vin rouge.

À boire avec...

Cette cuvée atypique accompagnera des plats de viande, des grillades, un couscous, un tajine, etc.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.5°

Sucre résiduel : 0.4 g/l

Acidité totale : 5.1 g/l

Acidité volatile : 0.80 g/L

pH : 3.6

S02 total : 19 mg/l

La terre et la vigne

Cette cuvée de Pinot Gris provient des terroirs marno-calcaires de Mittelbergheim et du terroir calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig. Vendangé le 17 septembre 2019.

Rendement de 46 hl /ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Issu d'une macération de grappes entières fermentées sur jus durant 28 jours.

Fermentation spontanée à partir de levures indigènes.

Elevage sur lies de 8 mois en foudre. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Léger sulfitage en cours de fermentation. Mise en bouteilles : avril 2020

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.