

## TOUT ROUGE - LITRE 2019



### Caractère

Cette cuvée est issue d'un assemblage de raisins de pinot noir issus du terroir Stierkopf à Mutzig (2/3) et de raisins de pinot gris (1/3). Une macération conjointe de 22 jours lui confère une belle robe rubis. Le nez, assez complexe, évoque la cerise noire et la fève de cacao. La bouche est tonique, gourmande, un peu astringente, avec une jolie amertume de café en finale.

### À boire avec...

Un rouge de plaisir, facile à accorder à des charcuteries ou des viandes grillées, prêt à boire mais qui gagnera encore à attendre un été.

### Le service du vin

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 : 12.1.°

Sucre résiduel : 0.3 g/l

Acidité totale : 5.3 g/l

Acidité volatile : 0.67 g/L

pH : 3.6

S02 total : 17 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 22 jours. Elevé en cuve durant 8 mois. Sans sulfites ajoutés.*

*Mise en bouteille : avril 2020*

*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.*