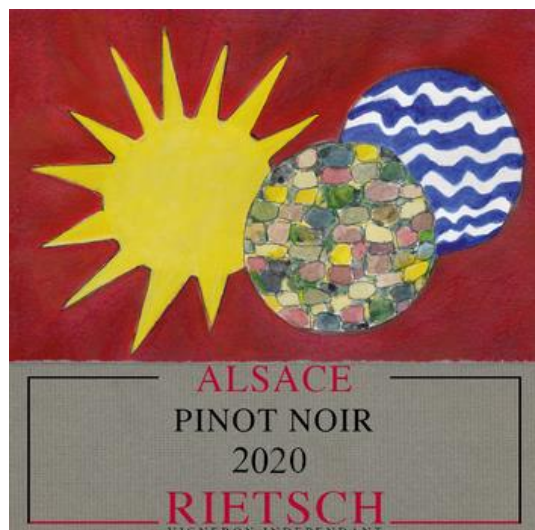


PINOT NOIR 2020 (75 cl)



Caractère

Ce pinot noir à la robe d'un rouge profond et au nez de racines offre une belle matière, poivrée et salivante, veloutée, avec beaucoup de mâche, gage d'un fort potentiel de garde.

À boire avec...

Côte de bœuf, bourguignon, goulasch, cassoulet, etc. : on pourra associer ce pinot noir à toutes sortes de plats qui appellent un beau vin rouge.

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 : 12.7°

Sucre résiduel : 0.9 g/l

Acidité totale : 5.4 g/l

Acidité volatile : 0.53 g/L

pH : 3.7

S02 total : 10 mg/L

La terre et la vigne

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

Récolté le 7 septembre 2020. Production certifiée en culture biologique

Vinification

Macération semi-carbonique de 8 jours sur raisins entiers. Elevage en cuve de 9 mois sur lies. 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.