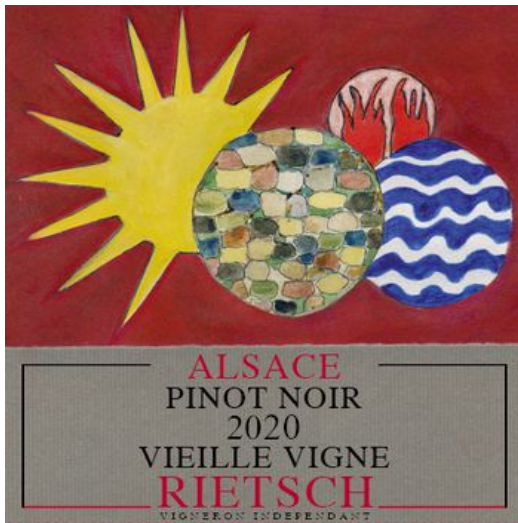


## PINOT NOIR VIEILLE VIGNE 2020 (75 cl)



### Caractère

Un nez composé, végétal, de fruits cuits, une bouche équilibrée, saline et poivrée : ce pinot noir aux tanins ronds et fondus est un rouge chaleureux.

### À boire avec...

Viandes rouges, volailles au jus, cassoulet, magret de canard, fromages...

### 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 : 13.0°

Sucre résiduel : 0.7 g/l

Acidité volatile : 0.59 g/L

Acidité totale : 5.3 g/l

pH : 3.7

S02 total : 11 mg/L

### La terre et la vigne

*Ce pinot noir provient de vignes âgées de plus de 40 ans, plantées sur le terroir argilo-calcaire du Stein. Certifié en culture biologique. Vendangé le 8 septembre 2020.*

*Rendement de 62 HL/Ha.*

### Vinification

*Macération semi-carbonique de 11 jours sur raisins entiers. Fermentation à partir de levures indigènes suivie d'un élevage de 9 mois en cuve. Sans sulfites ajoutés.*

*Mise en bouteille : mai 2021*

*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.*