

QUAND LE CHAT N'EST PAS LA – PINOT GRIS 2020



Caractère

Avec une belle robe rubis issue de la macération des rafles et des peaux, ce pinot gris du Stierkopf de Mutzig offre un nez d'amande amère, de griotte et de fève de cacao. La bouche est un peu astringente, épicée, voluptueuse.

À boire avec...

Cette cuvée atypique gagnera à être carafée. Elle accompagnera des poissons crus, des viandes rouges, des grillades, et toutes sortes de plats exotiques ou épicés.

Le service du vin

Servir frais à 10-12 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.4°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 5.8 g/l

Acidité volatile : 0.84 g/L

pH : 3.67

S02 total : 12 mg/l

La terre et la vigne

Cette cuvée de Pinot Gris provient du terroir calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig.

Vendangé le 10 septembre 2020. Rendement de 57 hl /ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Issu d'une macération de grappes entières fermentées sur jus durant 14 jours.

Fermentation spontanée à partir de levures indigènes.

Elevage sur lies de 9 mois en foudre. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Léger sulfitage de 10 mg/L. Mise en bouteille : mai 2021

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.