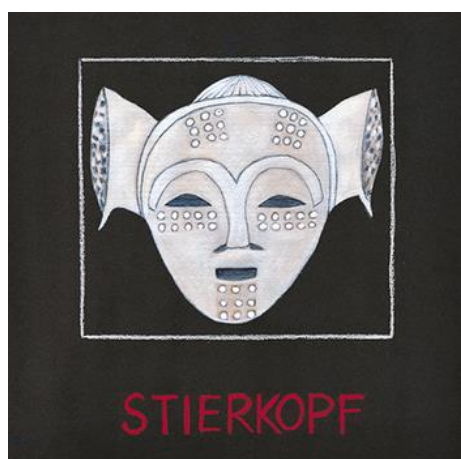


STIERKOPF – PINOT NOIR 2020



Caractère

Issu de vignes en sélection massale, ce pinot noir à la robe rouge violacé offre un nez de sous-bois et de cuir. La bouche est épicée, un peu astringente, avec des notes de réglisse.

À boire avec...

Charcuteries, boudin noir, viandes rouges grillées, gibier : ce pinot noir conviendra à tous les plats qui appellent un rouge de caractère.

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 : 11.81 °

Sucre résiduel : 0.6 g/l

Acidité totale : 5.1 g/l

Acidité volatile : 0.51 g/L

pH : 3.82

S02 total : 10 mg/L

La terre et la vigne

Ces vieilles vignes âgées de 30 ans proviennent d'une sélection massale de pinots noirs bourguignons. Exposé au sud le terroir du Stierkopf à Mutzig est composé de calcaires gréseux. Vendangés le 27 août 2020. Certifié en culture biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 14 jours sur raisins entiers. Fermentation spontanée à partir de levures indigènes suivie d'un élevage de 9 mois en cuve inox. Sans sulfites ajoutés.

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 en dessous de 14°C.