

TOUT ROUGE - LITRE 2020



Caractère

Cette cuvée est issue d'un assemblage de raisins de pinot noir (2/3) et de pinot gris (1/3). La robe, d'un beau rubis sombre, est éclatante. Le nez, assez complexe, fumé, végétal, évoque la mûre et le cassis. La bouche est bien en place, en cohérence avec le nez, tonique, poivrée.

À boire avec...

Un rouge de plaisir, facile à accorder à des charcuteries, des pâtes aux légumes ou des viandes grillées.

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 : 11.7°

Sucre résiduel : 0.3 g/l

Acidité totale : 5.9 g/l

Acidité volatile : 0.64 g/L

pH : 3.64

S02 total : 11 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'un assemblage de 2/3 de Pinot Noir et de 1/3 de Pinot Gris. Fermentation semi-carbonique de grappes entières macérés durant 14 jours. Elevé en cuve durant 9 mois.

Sans sulfites ajoutés. Mise en bouteille : mai 2021

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.