

PINOT NOIR 2021 (75 cl)



Caractère

Cette cuvée, qui assemble des vignes de diverses parcelles de Mittelbergheim, dont les vieilles vignes du terroir Stein se pare d'une jolie robe rubis. Le nez, aux arômes de torréfaction, développe à l'aération des notes de sous-bois. La bouche est vive, poivrée, avec des saveurs d'airelles.

À boire avec...

Barbecue, pizza, charcuteries, tartes flambées, cuisine végétarienne...

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 : 11.4°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 4.4 g/l

Acidité volatile : 0.7 g/L

pH : 3.7

S02 total : 20 mg/L

La terre et la vigne

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

Raisins récoltés le 23 septembre 2021. Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 23 jours sur 1/3 de raisins entiers. Elevage en cuve de 7 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.