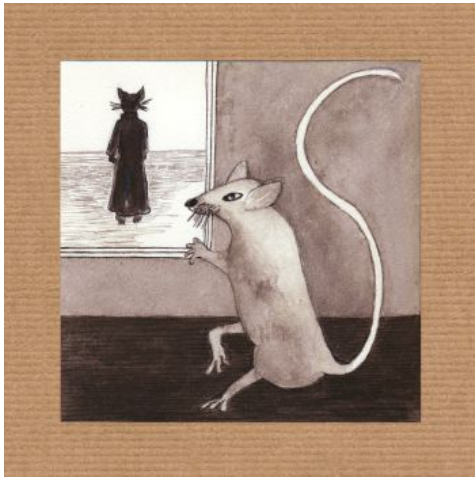


## QUAND LE CHAT N'EST PAS LA – PINOT GRIS 2021



### Caractère

Avec une belle robe cuivrée issue de la macération des rafles et des peaux, cette cuvée de pinots gris de Mittelbergheim et du Stierkopf de Mutzig offre un nez complexe de pain d'épices, de caramel et de miel. La bouche est vive et tonique, d'une belle minéralité.

### A déguster avec...

Cette cuvée atypique accompagnera des poissons fumés, des cochonnailles, des rognons à la moutarde, des quenelles de foie, tout autant que des farcis de légumes aux herbes ou des plats de cuisine asiatique.

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Alcool : 12.4°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 4.2 g/l

Acidité volatile : 0.7 g/L

pH: 3.7

S02 total: 15 mg/l

### La terre et la vigne

*Issu des terroirs marno-calcaires de Mittelbergheim, dont une partie du terroir Grand Cru Zotzenberg, ainsi que du terroir calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig.*

*Raisins récoltés les 25 et 26 septembre 2021. Production certifiée en culture biologique.*

### Vinification

*Issu d'une macération de grappes entières fermentées sur jus durant 19 jours.*

*Fermentation naturelle à partir de levures indigènes. Elevage sur lies de 7 mois en foudre.*

*Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.*

*Mise en bouteille : avril 2022.*

*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.*