

STIERKOPF – PINOT NOIR 2021



Caractère

Issu d'une macération de grappes entières, ce pinot noir à la robe rouge sombre offre un nez légèrement fumé et animal. La bouche est épicée, puissante, solaire : une cuvée d'une belle matière, pleine d'énergie.

À boire avec...

Boudin noir, viandes rouges grillées ou en sauce, gibier, andouillette, plats de courges ou de châtaignes : ce pinot noir conviendra à tous les plats qui appellent un rouge chaleureux.

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 : 0.69 g/L

pH : 3.7

S02 total : 20mg/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. Raisins récoltés le 23 septembre 2021. Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 23 jours sur grappes entières. Fermentation spontanée à partir de levures indigènes suivie d'un élevage de 7 mois en cuve inox. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : 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 en dessous de 14°C.