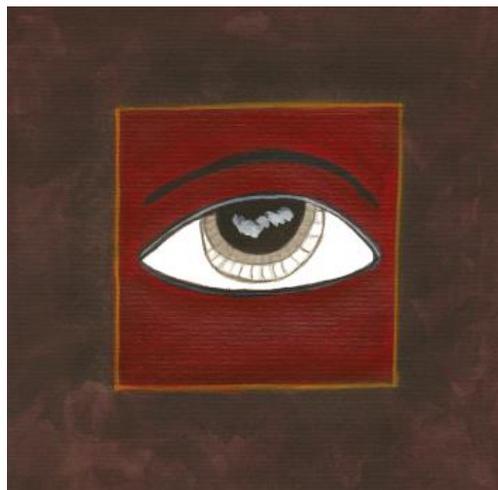


## PINOT NOIR 2022



### Caractère

Ce pinot noir à la robe d'un rouge profond et au nez un peu torréfié est issu de l'assemblage de raisins issus de plusieurs terroirs. Très fluide, porté par une jolie acidité, il se caractérise par une belle matière, avec beaucoup de mâche.

### À boire avec...

Un vin appétant, sans lourdeur, que l'on pourra associer à tout plat qui appelle un beau rouge.

### 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 : 12.2°

Sucre résiduel : 0.27 g/l

Acidité totale : 5.6 g/l

Acidité volatile : 0.87 g/L

pH : 3.59

S02 total : 14 mg/L

### La terre et la vigne

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

*Récolté le 1 septembre 2022. Production certifiée en culture biologique*

### Vinification

*Macération semi-carbonique de 12 jours sur raisins entiers. Léger sulfitage en cours de fermentation. Elevage de 8 mois en cuve inox. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.*

*Mise en bouteilles : avril 2023*

*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.*