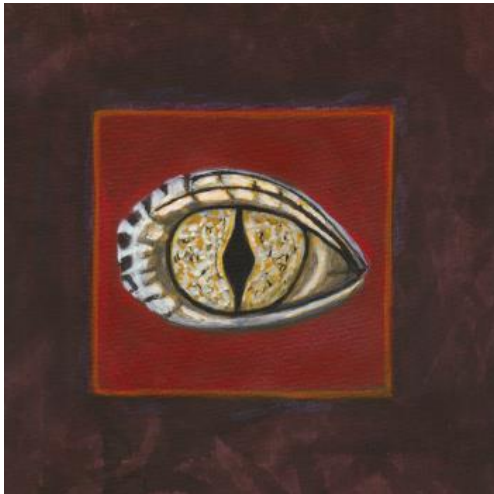


PINOT NOIR VIEILLE VIGNE 2022



Caractère

Une robe de velours rouge, un nez aux arômes éthérés, une bouche complexe, à la fois suave et saline, avec beaucoup de fond : ce pinot noir aux tanins ronds et fondus est un rouge fluide, d'un bel équilibre et d'une grande élégance.

À boire avec...

Viandes rouges, gibiers, charcuteries, escargots, civets, cassoulet, magret de canard, fromages...

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 : 12.5°

Sucre résiduel : 0.8 g/l

Acidité volatile : 0.8 g/L

Acidité totale : 5.7g/l

pH : 3.7

S02 total : 12 mg/L

La terre et la vigne

Ce pinot noir provient de vignes âgées de plus de 40 ans, plantées sur le terroir argilo-calcaire du Stein. Certifié en culture biologique. Vendangé le 6 septembre 2022.

Rendement de 50 HL/Ha.

Vinification

Macération semi-carbonique de 13 jours sur raisins entiers. Léger sulfitage en cours de fermentation. Levures indigènes. Elevage de 9 mois en cuve inox..

Mise en bouteille : 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.