

QUAND LE CHAT N'EST PAS LA – PINOT GRIS 2022



Caractère

Avec une belle robe rouge clair, issue de la macération des rafles et des peaux, cette cuvée de pinot gris offre un nez complexe d'épices de Noël et de fruits rouges. La bouche est ronde, gourmande, avec une belle matière et une finale légèrement astringente.

À boire avec...

Cette cuvée accompagnera des poissons fumés, des cochonnailles, des viandes rouges, ou encore un osso buco, un os à moelle ou des fromages à pâte pressée, de brebis notamment.

Le service du vin

Servir frais à 10-12 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.4°

Sucre résiduel : 0.3 g/l

Acidité totale : 5.8 g/l

Acidité volatile : 0.8 g/L

pH : 3.7

S02 total : 6 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 2 et 5 septembre 2022. Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Issu d'une macération de grappes entières fermentées sur jus durant 14 jours.

Levures indigènes, léger sulfitage en cours de fermentation.

Elevage sur lies de 8 mois en foudre. Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

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.