

STIERKOPF – PINOT NOIR 2022



Caractère

Issu de vignes du Stierkopf à Molsheim, ce pinot noir à la robe rouge bordeaux s'ouvre à l'aération pour développer des arômes un peu fumés. La bouche est charnue, légèrement tendue et astringente, pleine d'énergie et de longueur. Ce vin, encore un peu austère, révélera tout son potentiel à qui saura l'oublier quelque temps en cave.

À boire avec...

Boudin noir, viandes rouges grillées, gibier : ce pinot noir conviendra à tous les plats qui appellent un rouge de caractère.

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 : 1.5 g/l

Acidité totale : 5.6 g/l

Acidité volatile : 0.73 g/L

pH : 3.7

S02 total : 10 mg/L

La terre et la vigne

Exposé au sud le terroir du Stierkopf à Mutzig est composé de calcaires gréseux. Ces vieilles vignes âgées de plus de 30 ans proviennent d'une sélection massale de pinots noirs bourguignons. Vendangés le 31 août 2022. Certifié en culture biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 12 jours sur raisins entiers. Levures indigènes. Léger sulfitage en cours de fermentation. Elevage de 8 mois en cuve inox.

Mise en bouteilles : avril 2023

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.