

TOUT ROUGE 2022 - LITRE



Caractère

Cette cuvée est issue d'un assemblage de raisins de pinot noir (2/3) et de pinot gris (1/3), auxquels une macération d'une quinzaine de jours a apporté une jolie robe rouge-rubis. Le nez un peu fumé, végétal, évoque les airelles et les quetsches. La bouche est fluide, chaleureuse, acidulée, avec des saveurs de cerises et de canneberge.

À boire avec...

Un rouge de plaisir, salivant, d'une belle sapidité, facile à accorder, qu'on pourra boire du début à la fin du repas.

Le service du vin

Servir à la température à 12-14 degrés. Ne pas trop rafraîchir pour ne pas fermer le vin.

Fiche technique

Alcool : 12°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 5.7 g/l

Acidité volatile : 0.87 g/L

pH : 3.64

S02 total : 11 mg/L

La terre et la vigne

Issu en partie de parcelles plantées en bas de coteaux sur les sols argilo-calcaires de Mittelbergheim et complété avec des jeunes vignes du terroir calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Elaboré à partir d'un assemblage de 2/3 de Pinot Noir et de 1/3 de Pinot Gris. Fermentation semi-carbonique de grappes entières macérés durant 14 jours. Levures indigènes. Léger sulfitage en cours de fermentation. Elevé en cuve durant 8 mois. Mise en bouteilles : avril 2023

Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites 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 autour de 14°C.