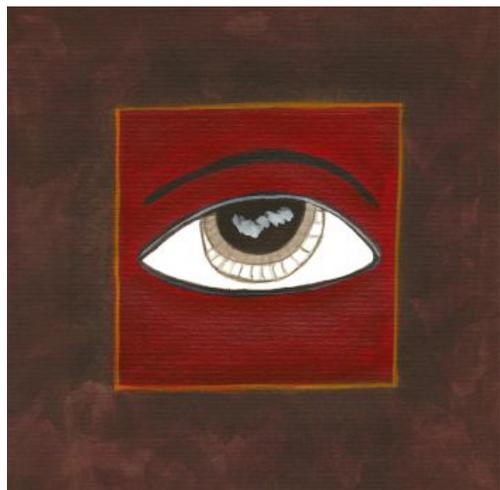


PINOT NOIR 2023



Caractère

Ce pinot noir, à la robe rubis étincelante et au nez de fruits rouges, est issu de l'assemblage de raisins en provenance de plusieurs parcelles de Mittelbergheim. Très fluide, d'une jolie acidité sans amertume, il se caractérise par sa délicatesse et sa pureté.

À boire avec...

Un vin particulièrement plaisant, sans soufre ajouté, que l'on pourra associer à la cuisine estivale : tapas, charcuteries, poissons cru, salades, barbecue...

Le service du vin

Servir plutôt frais, à la température à 12-14 degrés

Fiche technique

Alcool : 11.47°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 5.1 g/l

Acidité volatile : 0.66 g/L

pH : 3.58

S02 total : 10 mg/L

La terre et la vigne

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

Récoltés le 7 septembre 2023. Production certifiée en culture biologique

Vinification

Macération semi-carbonique de 10 jours sur raisins entiers. Elevage de 8 mois en cuve inox.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose.

Mise en bouteilles : avril 2024

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.