

QUAND LE CHAT N'EST PAS LA – PINOT GRIS 2023



Caractère

Une macération de neuf jours habille cette cuvée d'une belle robe claire aux nuances de gelée de roses. Le nez, encore un peu fermé, s'ouvre à l'aération sur des notes végétales et tourbées. La bouche, d'abord très fluide, prend ensuite de l'ampleur et offre une belle concentration de saveurs chaleureuses.

À boire avec...

Cette cuvée sans soufre ajouté accompagnera aussi bien des classiques de la cuisine bourgeoise - rôti de veau, filet de porc -, que des pâtes aux champignons ou des plats de cuisine asiatique.

Le service du vin

Servir frais à 10-12 degrés.

Fiche technique

Alcool : 12.0°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 4.7 g/l

Acidité volatile : 0.71 g/L

pH : 3.58

S02 total: 10 mg/l

La terre et la vigne

Issu des terroirs calcaro-gréseux du Stierkopf à Mutzig.

Raisins récoltés le 13 septembre 2022.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Issu d'une macération de grappes entières fermentées sur jus durant 9 jours.

Fermentation naturelle à partir de levures indigènes.

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

Mise en bouteilles : avril 2024. Sans sulfites ajoutés.

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.