

STIERKOPF – PINOT NOIR 2023



Caractère

Issu de vignes du Stierkopf à Mutzig, ce pinot noir à la robe rouge bordeaux développe des arômes un peu fumés, avec des notes de fruits rouges. La bouche est à la fois fraîche et gourmande, vive et suave, sans austérité.

À boire avec...

Boudin noir, viandes rouges grillées, barbecue, dessert au chocolat noir : cette cuvée sans soufre ajouté conviendra à tous les plats qui appellent un beau rouge.

Le service du vin

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

Fiche technique

Alcool : 10.9 °

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 5.2 g/l

Acidité volatile : 0.7 g/L

pH : 3.6

S02 total : 8 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. Vendangé début septembre 2023. Certifié en culture biologique.

Vinification

Macération semi-carbonique de 10 jours sur raisins entiers. Levures indigènes.

Elevage de 8 mois en cuve inox. Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : avril 2024

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.