

## TOUT ROUGE 2023 - LITRE



### Caractère

Ce rouge est issu d'un assemblage de raisins de pinot noir (2/3) et de pinot gris (1/3), auquel une courte macération d'une semaine a apporté une jolie robe cerise. Le nez, un peu fumé et levuré, évoque les fruits rouges et la réglisse. La bouche, structurée par de tendres tanins, est fluide et réjouissante.

### À boire avec...

Un rouge sans soufre ajouté, léger, gouleyant, facile à boire et à accorder, qu'on pourra servir de l'apéritif à la fin du repas. Barbecues bienvenus !

### Le service du vin

Servir plutôt frais, à la température à 10-12 degrés.

### Fiche technique

Alcool : 11°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 4.7 g/l

Acidité volatile 0.67 g/L

pH : 3.61

S02 total : 8 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 de Pinot Noir 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 sur jus durant 12 jours. Levures indigènes. Elevé en cuve sur lies durant 8 mois. Mise en bouteilles : avril 2024*

*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.*