




Pinot Noir Haydi 2019

Vin De Temps

VIN ROUGE BOISÉ - 75 CL


 **Cépage :** *Pinot Noir.*

 **Provenance :**

Itterswiller lieu-dit Haydi.

Epfig lieu-dit Schwobert.

 **Age de la vigne :** *+ de 30 ans.*

 **Terroir :** *Argilo-sablonneux, silice.*

 **Vinification :**

- Vendanges manuelles avec tri, égrappage 100%.

- Macération à froid pendant 4 jours et macération fermentaire (levures indigènes) de 15 à 20 jours à 24 °C.

- Séparation des jus de gouttes et de presses.

- Fermentation malolactique et élevage en barriques pendant 12 mois.

Vin non filtré.

 **Dégustation :**

- Au nez : très ouvert, légèrement boisé, notes de fruits noirs.

- En bouche : ample et équilibrée, arômes de mûres et cassis, belle longueur en bouche avec des tannins souples.

 **Accords mets et vins :**

Viandes rouges, gibiers, fromages, chocolats noirs.

A carafes avant service.

Température de service : *10 à 12 °C.*

Temps de garde : *10 ans.*

Degré alcoolique : 13.5 %vol. Acidité totale : 5.8 g/L.

Sucres résiduels : 0.05 g/L.

