



# 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.*

