



Pinot Noir 2023



Vin De Fruit

VIN ROUGE - 75 CL **BIO**

♪ **Cépages** : Pinot Noir.

♪ **Provenance** : Itterswiller, Epfig.

♪ **Age de la vigne** : + de 50 ans.

♪ **Terroir** : Argilo-sablonneux.

♪ **Vinification** :

- Vendanges manuelles avec tri, égrappage 100%.
- Séparation des jus de gouttes et de presses.
- Macération à froid pendant 4 jours et deuxième macération fermentaire (levures indigènes) de 15 jours à 24 °C.
- Élevage fermentation malolactique en cuve inox (50%) et foudre (50%) et sur lies pendant 5 mois.
- Assemblage des jus de gouttes et jus de presse (avec environ 5% de barrique).

♪ **Dégustation** :

- Au nez : ouvert, notes de fruits rouges (griottes) dominantes, légèrement fumées en fin de bouche.
- En bouche : attaque souple, légère astringence, fin de bouche fruité (fruits rouges).

♪ **Accords mets et vins** :

Viandes rouges, canard, agneau, poêlée de champignons, rôti de porc.

Carafage conseillé.

Température de service : 13 à 15 °C.

Temps de garde : 5 à 7 ans.

Degré alcoolique : 13 %vol. Acidité totale : 5.6 g/L

Sucres résiduels : < 1 g/L

