



Pinot Noir Haydi 2023

Vin De Temps

VIN ROUGE - 75 CL **BIO**

♪ **Cépage** : Pinot Noir.

♪ **Provenance** :
Itterswiller lieu-dit Haydi.

♪ **Age de la vigne** : + de 30 ans.

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

♪ **Vinification** :

- Vendanges manuelles avec tri, égrappage 100%.
- Macération de 3 jours à basse température puis fermentation en cuve close. Des remontages réguliers sont effectués durant les 3 semaines de macération.
- Séparation des jus de gouttes et de presses.
- Fermentation malolactique et élevage en fût de chêne français avec 30% de fûts neufs 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 carafier avant service.*

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 10 ans.

Degré alcoolique : 13.8 %vol.

Sucres résiduels : 0.08 g/L.

