



Wine Note Rouge 2023



VIN ROUGE NATURE BIO - 75 CL

♪ **Cépages** : Pinot Noir.

♪ **Provenance** : Itterswiller, Epfig.

♪ **Age de la vigne** : + de 50 ans.

♪ **Terroir** : Argilo-sablonneux.

♪ **Vinification** :

- Vendanges manuelles avec tri, égrappage 100%.
- Pressurage, séparation des jus de gouttes et de presses.
- Macération à froid pendant 4 jours et macération fermentaire avec levures indigènes de 15 jours à 22°C.
- Elevage et fermentation malolactique en barriques et sur lies pendant 6 mois.
- Aucun intrant, vin non sulfité.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : intense, notes de fruits rouges et d'épices.
- En bouche : belle longueur, tanins fondus, arômes de cerises noires en fin de bouche.

♪ **Accords mets et vins** :

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

Carafage conseillé.

Température de service : 14 à 16 °C.

Temps de garde : 2 à 5 ans.

Degré alcoolique : 13 %vol.

Sucres résiduels : < 1 g/L. SO2 Total : 13 mg/L.

